

KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

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

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Organizacja i planowanie żywienia zbiorowego dla dzieci i młodzieży

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: Organization and planning of mass nutrition for children and adolescents

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
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 dietetyki ogólnej i klinicznej, technologia 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/zaliczenie z oceną
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny. Ćwiczenia: projektowe wspomagane komputerowo.
3.5.a. Wykaz literatury podstawowej	1. Krawczyński M. Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Help MED, Kraków, 2015. 2. Jarosz M. (redaktor). Dietetyka Żywność żywienie w prewencji i leczeniu. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2017. 1. Turlejska H., Pelzner U., Szponar L. Zasady racjonalnego żywienia. Zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk, 2006.
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	1. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa, 2022, wyd. 2. 2. Rychlik E., Stoś K. Woźniak A. Mojska H. Normy żywienia dla populacji Polski. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2024.

4. Cele, treści i efekty uczenia się

4.1. Cele przedmiotu (zajęć)

Wykłady

- **C1.** Przekazanie wiedzy z zakresu żywienia dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym do 18 roku życia.
- **C2.** Przekazanie wiedzy na działów żywienia i dokumentacji żywieniowej w wybranych placówkach (stołówka żłobka, przedszkola, szkoły).
- **C3.** Przekazanie wiedzy na temat formy cateringowej i własnego bloku żywienia dietetycznego w placówkach żywienia zbiorowego.

Ćwiczenia

- **C1.** Nabycie umiejętności prawidłowego doboru produktów w żywieniu dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym do 18 roku życia.
- **C2.** Nabycie umiejętności opracowywania zaleceń żywieniowych dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.

4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)

Wykłady

1. Zalety i wady różnych form organizacyjnych żywienia zbiorowego (własny blok żywienia, zewnętrzna forma cateringowa).
2. Żywnienie dzieci w wieku szkolnym.
3. Żywnienie dzieci w okresie przedszkolnym.
(w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)
1. Żywnienie dzieci w wieku 1-3 lat.

Ćwiczenia

1. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów i technik kulinarnych oraz opracowanie zaleceń żywieniowych dla dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym.
2. Woda i napoje w żywieniu dzieci.
3. Najczęstsze błędy w żywieniu dzieci.
4. Najczęstsze błędy w żywieniu młodzieży do 18 roku życia.
5. Podstawowa ocena stanu odżywienia dzieci.
6. 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_W04
W02	Zna dokumentację dokumentacji żywieniową w wybranych placówkach (stołówka, żłobka, przedszkola, szkoły).	DI1P_W08 DI1P_W09
W03	Zna zasady żywienia dzieci w okresie przedszkolnym i w wieku szkolnym.	DI1P_W06 DI1P_W07

w zakresie umiejętności:

U01	Umie wykorzystać modelową rację pokarmową 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 dietetycznego (dzieci i młodzież).	DI1P_K04

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

Sposób weryfikacji (+/-)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Kolokwium	Aktywność na zajęciach	Praca własna	Inne
------------------------------	-----------	------------------------	--------------	------

Forma zajęć

2:	1:	Wykład (W)	Ćwiczenia (C)	...	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 oraz aktywność na zajęciach.
3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywność na zajęciach.
4,0	77-84% poprawnych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywność na zajęciach.
4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywność na zajęciach.
5,0	93-100% poprawnych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywność na zajęciach.

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 poprawnych odpowiedzi z kolokwium, aktywności na zajęciach, pracy własnej i opracowanych sprawozdań.
3,5	69-76% jako średnia poprawnych odpowiedzi z kolokwium, aktywności na zajęciach, pracy własnej i opracowanych sprawozdań.
4,0	77-84% jako średnia poprawnych odpowiedzi z kolokwium, aktywności na zajęciach, pracy własnej i opracowanych sprawozdań.
4,5	85-92% jako średnia poprawnych odpowiedzi z kolokwium, aktywności na zajęciach, pracy własnej i opracowanych sprawozdań.
5,0	93-100% jako średnia poprawnych odpowiedzi z kolokwium, aktywności na zajęciach, pracy własnej i opracowanych sprawozdań.

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)

.....