

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.D.OPŻZDZM	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Organizacja i planowanie żywienia zbiorowego dla dzieci i młodzieży</i> <i>Organization and planning of mass nutrition for children and adolescents</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU 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	Dr n. rol. Kamila Sobas
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Podstawy żywienia człowieka, podstawy dietetyki ogólnej i klinicznej, technologia żywności

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady/ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej CM UJK	
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. Wykaz literatury	podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Krawczyński M. Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Help MED, Kraków, 2015. 2. Jarosz M. (red). Dietetyka Żywność żywienie w prewencji i leczeniu. IŻŻ, Warszawa, 2017. 1. Turlejska H., Pelzner U., Szponar L. Zasady racjonalnego żywienia. Zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. ODDK, Gdańsk, 2006.
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.). Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa, 2021, wyd. 2. 2. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red.). Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. NPZ - PZH, Warszawa, 2020.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

<p>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)</p> <p>Wykłady:</p> <p>C1. Przekazanie wiedzy z zakresu żywienia dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym do 18 roku życia.</p> <p>C2. Przekazanie wiedzy na działów żywienia i dokumentacji żywieniowej w wybranych placówkach (stołówka żłobka, przedszkola, szkoły).</p> <p>C3. Przekazanie wiedzy na temat formy cateringowej i własnego bloku żywienia dietetycznego w placówkach żywienia zbiorowego.</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>C1. Nabycie umiejętności prawidłowego doboru produktów w żywieniu dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym do 18 roku życia.</p> <p>C2. Nabycie umiejętności opracowywania zaleceń żywieniowych dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.</p>
<p>4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)</p> <p>Wykłady:</p> <p>Zalety i wady różnych form organizacyjnych żywienia zbiorowego (własny blok żywienia, zewnętrzna forma cateringowa). Żywienie dzieci w wieku 1-3 lat. Żywienie dzieci w okresie przedszkolnym. Żywienie dzieci w wieku szkolnym.</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów i technik kulinarnych oraz opracowanie zaleceń żywieniowych dla dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym. Woda i napoje w żywieniu dzieci. Najczęstsze błędy w żywieniu dzieci. Najczęstsze błędy w żywieniu młodzieży do 18 roku życia. Podstawowa ocena stanu odżywienia dzieci. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.</p>

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	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 przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)											
	Kolokwium			Aktywność na zajęciach			Praca własna			Inne (sprawozdania)		
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01	+			+						+		
W02	+	+		+						+		
W03	+											
U01		+			+			+			+	
U02			+			+					+	
U03					+						+	
K01					+						+	
K02					+							

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	61-68% poprawnych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywność na zajęciach.
	3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywność na zajęciach.
	4	77-84% poprawnych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywność na zajęciach.
	4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywność na zajęciach.
	5	93-100% poprawnych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywność na zajęciach.
Ćwiczenia (C)	3	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	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	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	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	40	25
<i>Udział w wykładach</i>	15	10
<i>Udział w ćwiczeniach</i>	25	15
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	35	50
<i>Przygotowanie do wykład</i>	10	15
<i>Przygotowanie do ćwiczeń</i>	25	35
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot	3	3

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

.....