

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.D11.D.OPŻOD	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Organizacja i planowanie żywienia w placówkach dla osób dorosłych</i> <i>Organization and planning of nutrition in facilities for adults</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 Sobaś, mgr Dorota Mikołajewicz
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 technologii żywności

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady/ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej UJK	
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. Wykaz literatury	podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Jarosz M. (red). Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach. IŻŻ, Warszawa, 2011. Ciborowski A. Ciborowska H. Dietetyka. Żywność człowieka zdrowego i chorego. PZWL, Warszawa, 2021. Jarosz M. (red.). Normy żywienia dla populacji polskiej i ich zastosowanie. NIZP-PZH, Warszawa, 2020.
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> Jarosz M. Dietetyka – Żywność żywność w prewencji i leczeniu. IŻŻ, Warszawa, 2017. 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

<p>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)</p> <p>Wykłady:</p> <p>C1. Zapoznanie studentów z zasadami organizacji żywienia zbiorowego otwartego i żywienia w szpitalach typu zamkniętego.</p> <p>C2. Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności oceny funkcjonalności działów żywienia i dokumentacji żywieniowej.</p> <p>C3. Poznanie wad i zalet formy cateringowej i własnego bloku żywienia dietetycznego w szpitalach.</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>C1. Wyposażenie studentów w umiejętności w zakresie doboru produktów, potraw i technik kulinarnych stosowanych w żywieniu osób dorosłych i starszych.</p> <p>C2. Umiejętność planowania i oceniania jadłospisów dla różnych grup wiekowych w żywieniu zbiorowym otwartym i w poszczególnych dietach dla pacjentów oddziałów szpitalnych.</p> <p>C3. Poznanie przez studentów zakresów czynności pracowników zakładów żywienia otwartego i zamkniętego.</p>
<p>4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)</p> <p>Wykłady:</p> <p>Organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach. Zalety i wady różnych form organizacyjnych żywienia zbiorowego (własny blok żywienia, zewnętrzna forma cateringowa). Organizacja żywienia zbiorowego w szpitalach – zespół ds. żywienia szpitalnego (struktura organizacyjna, infrastruktura, zasoby ludzkie, prowadzenie procesów technologicznych, ekonomika żywienia).</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>Prowadzenie procesów technologicznych. Magazynowanie surowców i półproduktów. Ekspedycja potraw i zestawów</p>

dietetycznych. Planowanie i ocena wartości odżywczej jadłospisów (tabele wartości odżywczej, programy komputerowe). Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

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_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 dietetycznego.	DI1P_K04

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)															
	Kolokwium			Praca w grupie			Praca własna									
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć									
	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.
	3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z kolokwium.
	4	77-84% poprawnych odpowiedzi z kolokwium.
	4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z kolokwium.
	5	93-100% poprawnych odpowiedzi z kolokwium.
Ćwiczenia (C)	3	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	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	93-100% jako średnia z pracy własnej oraz pracy w grupie.

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 wykładu</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)

.....