

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2020-2021

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020-2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Organizacja żywienia zbiorowego
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywienia Człowieka
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr 3
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywnienie człowieka w gastronomii
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr inż. Tomasz Cebulak
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Tomasz Cebulak

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
2	10	10							3

1.2. Sposób realizacji zajęć

- ☒ zajęcia w formie tradycyjnej
☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Przedmioty: Podstawy prawa żywnościowego, Podstawy żywienia człowieka, Ogólna technologia i utrwalanie żywności, Bezpieczeństwo i higiena żywności, Toksykologia Żywności

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zasadami organizacji i praktycznej realizacji żywienia zbiorowego w placówkach oświatowo-wychowawczych, zakładach służby zdrowia oraz Domach Pomocy Społecznej itp.
C2	Przedstawienie studentom zasad współpracy między podmiotami związanymi z organizacją żywienia zbiorowego zgodnie z nowymi trendami z zakresu żywienia człowieka.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	zna ekonomiczne i prawne zasady produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego oraz zna zasady prowadzenia działalności gospodarczej	K_W09
EK_02	potrafi prowadzić księgę HACCP, potrafi dokonać oceny ryzyka i krytycznej analizy zagrożeń	K_U08
EK_03	potrafi przygotować jadłospis oraz przeprowadzić ekonomiczną kalkulację	K_U09
EK_04	jest gotów do pracy w grupie oraz pracy na stanowisku kierowniczym, ma świadomość znaczenia organizacji żywienia dla bezpieczeństwa konsumentów	K_K04

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Zasady organizacji żywienia zbiorowego w placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego. Obowiązki realizatora żywienia zbiorowego. Bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Zatrucia i zakażenia pokarmowe. Zagrożenia przy produkcji posiłków. Zasady prowadzenia wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności. Aspekty zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego posiłków w procesie produkcji w zakładzie.
Wymagania sanitarno-higieniczne dotyczące personelu zakładów zbiorowego żywienia, z uwzględnieniem systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli. Jak wdrażać system HACCP? Nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego. Organizacja i zasady żywienia w szpitalach, zespoły leczenia żywieniowego – rola dietetyka. Wpływ żywienia na zdrowie.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Zasady racjonalnego żywienia. Zalecane racje pokarmowe i obliczanie średnioważonych racji.

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Uwzględnianie kosztów w produkcji potraw. Układanie jadłospisów o zróżnicowanym koszcie, posługiwaniem się normami żywienia, zalecanymi racjami pokarmowymi oraz tabelami składu i wartości odżywczej żywności.
Prawidłowe prowadzenie procesów technologicznych z uwzględnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego posiłków.
Instruktarz prowadzenia księgi HACCP z dokumentacją w zakładach żywienia zbiorowego.
Charakterystyka zakładu żywienia zbiorowego zamkniętego w praktyce.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną, ćwiczenia projektowe, praca w grupach.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	sprawozdanie, kolokwium,	w, ćw.
EK_02	kolokwium, sprawozdanie	w, ćw.
EK_03	kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć	w, ćw.
EK_04	obserwacja w trakcie zajęć	ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zaliczenie wykładów: kolokwium.

Zaliczenie ćwiczeń: średnia ocena z kolokwium (sprawdzenie wiedzy), ze sprawozdań (umiejętności) i oceny umiejętności pracy w grupie (kompetencje społeczne).

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów: 90-100% prawidłowych odpowiedzi –bdb, 80-89% - plus db, 70-79% -db, 60-69% -plus dst, 50-59% dst. Warunkiem zaliczenia jest osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	20/0,8
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach – 3/0,12 udział w kolokwium -2/0,08

Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć-15/0,6 przygotowanie do kolokwium-20/0,8 przygotowanie projektu-15/0,6
SUMA GODZIN	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa: 1. Zalewski S. (red) Podstawy technologii gastronomicznej, Wyd. NT, Warszawa, 1997. 2. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne., Wyd. PWN SA, Warszawa, 2009 3. Hasik J., Gawęcki J., (red.) Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2006. 4. Gertig H., Duda G. Żywność a zdrowie i prawo., Wyd. PZWL, Warszawa, 2004.
Literatura uzupełniająca: 1. Gawęcki J., Mosso-Pietraszewska T. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, PWN, Warszawa, 2008. 2. Dyrektywy, Ustawy, Rozporządzenia UE i krajowe. 3. Kaszuba J., Jaworska G., Jaworska-Tomczyk K., Cebulak T., 2017. Epidemiologia raka jelita grubego i znaczenie spożycia błonnika w jego profilaktyce. Postęp w naukach o żywności, Przemysł. Państwowa Wyższa Szkoła Wschodnioeuropejska, 125-134, ISBN:978-83-62116-14-0. 4. Jaworska-Tomczyk K., Jaworska G., Kaszuba J., Cebulak T., 2017. Zachowania żywieniowe pacjentów kardiologicznych. Bezpieczeństwo żywności i żywienia Cz. 2, Przemysł. Państwowa Wyższa Szkoła Wschodnioeuropejska, 78-88, ISBN: 978-83-62116-16-4.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej