

SYLABUS**DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2026***(skrajne daty)*

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

| | |
|---|--|
| Nazwa przedmiotu | Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach |
| Kod przedmiotu* | |
| nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Kolegium Nauk Medycznych |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Instytut Nauk o Zdrowiu, Katedra Dietetyki |
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Poziom studiów | II stopień |
| Profil | Praktyczny |
| Forma studiów | Niestacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | Rok I; semestr I |
| Rodzaj przedmiotu | Obowiązkowy |
| Język wykładowy | Polski |
| Koordynator | mgr Agnieszka Dymek |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | W, L: mgr Agnieszka Dymek |

* -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 |
|--------------|----------|-----|-------|-----------|------|----|--------|---------------|------------------|
| I | 6 | | | 15 | | | | | 2 |
| Razem | 6 | | | 15 | | | | | 2 |

1.2. Sposób realizacji zajęć

X zajęcia w formie tradycyjnej

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

WYKŁAD: ZALICZENIE BEZ OCENY

ĆWICZENIA: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

| |
|---|
| - |
|---|

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

3.1 Cele przedmiotu

| | |
|----|---|
| C1 | Zapoznanie się z organizacją i zasadami żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach. |
| C2 | Nauka oceny i planowania żywienia zbiorowego w zależności od jednostki chorobowej, stanu zdrowia i wieku pacjenta. |
| C3 | Opanowanie umiejętności praktycznych związanych z planowaniem żywienia zbiorowego dla różnych grup ludności w zakładach typu zamkniętego. |

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu | Odniesienie do efektów kierunkowych ¹ |
|------------------------|---|--|
| EK_01 | Zna i rozumie szczegółowe zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach. | K_W07 |
| EK_02 | Posiada wiedzę niezbędną do zaplanowania, opracowania i wdrożenia planu żywienia indywidualnego i zbiorowego w oparciu o zasady praktyki opartej na dowodach naukowych. | K_W11 |
| EK_03 | Potrafi ułożyć oparty o aktualną wiedzę i dowody naukowe plan żywienia zbiorowego dostosowany do stanu zdrowia i stopnia odżywienia | K_U03 |
| EK_04 | Jest gotów do wypełniania zobowiązań związanych z żywnością zbiorową. Uznaje osobistą odpowiedzialność za wdrażaną terapię żywieniową u pacjentów w żywności zbiorowej w szpitalach, z uwzględnieniem zróżnicowanych potrzeb pacjentów wynikających m.in. z płci, wieku, wyznania, pochodzenia etnicznego, przynależności do określonej grupy społecznej. | K_K03 |

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

| |
|--|
| Treści merytoryczne |
| Zasady organizacji żywienia w placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego. |
| Organizacja i zasady żywienia w szpitalach – opieka dietetyczna nad pacjentem szpitalnym. |
| Bezpieczeństwo i higiena w placówkach żywienia zbiorowego: wymogi sanitarne, organizacja żywienia, zasady GHP/GMP i system HACCP. |
| Niedożywienie szpitalne - zespół ds. leczenia żywieniowego, rola dietetyka w rozpoznawaniu, zapobieganiu i leczeniu niedożywienia. |

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

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

| |
|--|
| Treści merytoryczne |
| Organizacja żywienia w wybranych zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. |
| Rodzaje diet leczniczych w szpitalach oraz zasady ich planowania. |
| Ocena jakości i sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. |
| Układanie jadłospisów z zastosowaniem programów komputerowych. |

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną, wykład konwersatoryjny

Ćwiczenia: praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja), projekt

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 | ZALICZENIE PISEMNE | W |
| EK_02 | ZALICZENIE PISEMNE | W |
| EK_03 | Obserwacja w trakcie zajęć, projekt | Ćw |
| EK_04 | Obserwacja w trakcie zajęć, projekt | Ćw |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uczestnictwo studenta w zajęciach dydaktycznych oraz uzyskanie z nich zaliczenia.

Wykłady

Zaliczenie (zal.):

1. Obecność na wykładach
2. Uzyskanie pozytywnej oceny z zaliczenia końcowego

Zaliczenie pisemne w postaci testu – student uzupełnia test jednokrotnego wyboru. Zaliczenie od 60% poprawnych odpowiedzi. Dwa terminy zaliczenia (rozdział 8, §29). W przypadku nieobecności na pierwszym terminie student nie otrzymuje zaliczenia (rozdział 9, §33). Nieobecność usprawiedliwiona zgodnie z regulaminem studiów UR (rozdział 8, §26). Zaliczenie poprawkowe w celu poprawienia oceny pozytywnej jest niedopuszczalne (Regulamin studiów UR rozdział 8, §27)

Obecność na wykładach zgodna z regulaminem studiów UR rozdział 8 §25.

Brak zaliczenia (nzał.):

1. Nieobecność na wykładach – brak usprawiedliwienia
2. Nieobecność na zaliczeniu końcowym
3. Negatywna ocena z zaliczenia końcowego

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie pisemne w postaci testu:

– student uzupełnia test jednokrotnego wyboru

Ocena wiedzy:

Kolokwium pisemne

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 93%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 85%-92%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 77%-84%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 69%-76%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-68%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

Ćwiczenia:**Zaliczenie:**

1. Obecność na ćwiczeniach
2. Pozytywna ocena z projektu
3. Uzyskanie pozytywnej oceny z zaliczenia końcowego

Brak zaliczenia (wszystkie lub jedno z czterech kryteriów):

1. Nieobecność na ćwiczeniach i brak usprawiedliwienia nieobecności
2. Nieobecność na zaliczeniu końcowym i brak usprawiedliwienia
3. Negatywna ocena z projektu

Końcowa ocena z ćwiczeń jest średnią uzyskanych ocen.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

1. Zaliczenie projektu
2. Obserwacja i ocena aktywności w trakcie ćwiczeń

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze potrafi skonstruować i wdrożyć plan żywienia zbiorowego oraz zna szczegółowo zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze potrafi skonstruować i wdrożyć plan żywienia zbiorowego oraz zna szczegółowo zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze potrafi skonstruować i

wdrożyć plan żywienia zbiorowego oraz zna szczegółowo zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie zna potrafi skonstruować i wdrożyć plan żywienia zbiorowego oraz zna szczegółowo zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie potrafi skonstruować i wdrożyć plan żywienia zbiorowego oraz zna szczegółowo zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie potrafi skonstruować i wdrożyć planu żywienia zbiorowego oraz nie zna szczegółowo zasad organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach, często jest poprawiany.

Zgodnie z REGULAMINEM STUDIÓW NA UNIWERSYTECIE RZESZOWSKIM (*Załącznik do Uchwały nr 242/04/2023 Senatu UR z dnia 27 kwietnia 2023 r. w sprawie uchwalenia zmian i tekstu jednolitego Regulaminu Studiów na Uniwersytecie Rzeszowskim*): Roz. 8, § 26

Nieobecność na zajęciach, na wniosek studenta, usprawiedliwia się, uwzględniając:

- 1) chorobę studenta potwierdzoną zaświadczeniem lekarskim;
- 2) uprawdopodobnione zdarzenie losowe uniemożliwiające obecność na zajęciach;
- 3) potwierdzony udział studenta w posiedzeniach organów kolegialnych Uczelni, Kolegium lub organów Samorządu Studentów UR, a także w posiedzeniach komisji (zespołów) do składu, których został powołany;
- 4) udział w konferencjach naukowych, seminariach i innych pracach, na które uzyskał zgodę władz uczelni lub Kolegium.

Usprawiedliwienie nieobecności przez studenta powinno nastąpić w sposób rzetelny i wiarygodny, niezwłocznie po ustąpieniu przyczyny nieobecności, nie później jednak niż na najbliższych zajęciach po ustaniu przyczyny nieobecności. Prowadzący zajęcia określa sposób i termin wyrównania zaległości dydaktycznych lub praktycznych spowodowanych usprawiedliwioną nieobecnością studenta, a w przypadku studenta odbywającego studia w trybie IOS ustala warunki realizacji efektów uczenia się oraz ich weryfikacji.

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 | 21 godz. (6 godz. W., 15 godz. L.) |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie) | 2 godz. |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 27 godz. |
| SUMA GODZIN | 50 |
| SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS | 2 |

** 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. Grzymisławski M., Moszak M. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, tom 2. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2022.
2. Jarosz M. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny. Warszawa 2020.

Literatura uzupełniająca:

1. Grzymisławski M. Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2019.
2. Turlejska H., Pelzner U., Konecka-Matyjek E., Wiśniewska K. Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa. Warszawa 2003.
3. Turlejska H. Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorcy. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa. Warszawa 2003.
4. Turlejska H. Zasady systemu HACCP oraz GHP/GMP w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego. Państwowa

Inspekcja Sanitarna. Warszawa 2004.

5. Jarosz M. Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach. Instytut Żywności i Żywienia. Warszawa 2011.
6. Wójcik-Machejek J. HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego, Bezpieczeństwo żywnościowe – zarządzanie HACCP, Rybnik: Medialex 2018.
7. Aktualne akty prawne, raporty, wyniki kontroli.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej