

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	Stacjonarne
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	10			30					2
Razem	10			30					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), prezentacja multimedialna, 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 i prezentacji
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
4. Negatywna ocena z prezentacji

Końcowa ocena z ćwiczeń jest średnią uzyskanych ocen.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

1. Zaliczenie projektu i prezentacji
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	40 (10 godz. W, 30 godz. Ćw.)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1 godz.
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	9 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

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none">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.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none">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