

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023 – 2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

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 Żywnienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	drugi stopień
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
Koordinator	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)	Wykt.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
3	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

C ₁	Zapoznanie studentów z zasadami organizacji i praktycznej realizacji żywienia zbiorowego w placówkach oświatowo-wychowawczych, zakładach służby zdrowia oraz Domach Pomocy Społecznej itp.
C ₂	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.

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 laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Zasady racjonalnego żywienia. Zalecane racje pokarmowe i obliczanie średnioważonych racji.
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
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć-15/0,6 przygotowanie do zaliczenia -22/0,88 przygotowanie projektu-15/06
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

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zalewski S. (red.) Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 1997. 2. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009 3. Hasik J., Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2006. 4. Gertig H., Duda G. Żywność a zdrowie i prawo., Wyd. PZWL, Warszawa, 2004.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J., Mossor-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. Epidemiologia raka jelita grubego i znaczenie spożycia błonnika w jego profilaktyce. Postęp w naukach o żywności. Państwowa Wyższa Szkoła Wschodnioeuropejska, Przemyśl, 2017. 125-134. ISBN:978-8362116-14-0. 4. Jaworska-Tomczyk K., Jaworska G., Kaszuba J., Cebulak T. Zachowania żywieniowe pacjentów kardiologicznych. Bezpieczeństwo żywności i żywienia Cz. 2. Państwowa Wyższa Szkoła Wschodnioeuropejska, Przemyśl, 2017, 78-88. ISBN: 978-83-62116-16-4.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej