

SYLABUS**DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020-2022***(skrajne daty)*

Rok akademicki: 2020/2021

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, Uniwersytet Rzeszowski
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Studia II stopnia
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok I, Semestr I
Rodzaj przedmiotu	Obowiązkowy
Język wykładowy	Polski
Koordinator	Mgr Magdalena Zielińska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Mgr Magdalena Zielińska

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykt. (zdalnie)	Ćw. Kontaktowo/ćw. zdalnie	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Samokształcenie (zdalnie)	Liczba pkt. ECTS
I	6	8	-	-	-	-	-	16	1

1.2. Sposób realizacji zajęć

X zajęcia w formie tradycyjnej

X zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

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

Wykład (W): zaliczenie bez oceny

Ćwiczenia (Ćw): zaliczenie z oceną

1.4. Forma zaliczenia przedmiotu/ modułu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

-

3. CELE, EFEKTY KSZTAŁCENIA , TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1. Cele przedmiotu/modułu

C1	Zapoznanie z organizacją i zasadami żywienia zbiorowego w szpitalach.
C2	Poszerzenie wiedzy dotyczącej oceny i planowania żywienia zbiorowego w zależności od jednostki chorobowej, stanu zdrowia, wieku pacjenta.
C3	Nauka praktycznych umiejętności planowania żywienia zbiorowego w zakładach typu zamkniętego i otwartego dla różnych grup ludności.

3.2 EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU/ MODUŁU (WYPEŁNIA KOORDYNATOR)

EK (efekt kształcenia)	Treść efektu kształcenia zdefiniowanego dla przedmiotu (modułu)	Odniesienie do efektów kierunkowych (KEK)
EK_01	Zna szczegółowe zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach.	K_W04, K_W05, K_W07
EK_02	Posiada wiedzę niezbędną do zaplanowania, opracowania i wdrożenia planu żywienia indywidualnego i zbiorowego w oparciu o zasady praktyki opartej na faktach.	K_W11
EK_03	Potrafi wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii w żywieniu zbiorowym.	K_U06
EK_04	Potrafi skonstruować i wdrożyć plan żywienia zbiorowego opartego o aktualną wiedzę i dowody naukowe dostosowanych do wieku i stanu zdrowia pacjenta.	K_U02, K03
EK_05	Umie omówić szczegółowe zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach.	K_U07
EK_06	Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego zadania. Uznaje osobistą odpowiedzialność za wdrażaną terapię żywieniową u pacjentów w żywieniu zbiorowym w szpitalach.	K_K02

3.3 TREŚCI PROGRAMOWE (wypełnia koordynator)

A. Problematyka wykładu

B. Treści merytoryczne

Zakład gastronomiczny. Podział ze względu na rodzaj i asortyment. Zakłady typu otwartego i zamkniętego.

Analiza żywienia w podmiotach leczniczych.
Organizacja i ekonomika żywienia zbiorowego z zachowaniem warunków bezpieczeństwa i zasad zdrowego odżywiania.
Organizacja żywienia i nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego
Wymagania zdrowotne dotyczące personelu zakładów zbiorowego żywienia. Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów żywienia zbiorowego.
Niedożywienie szpitalne. Rola dietetyka w rozpoznaniu niedożywienia oraz zapobieganiu i leczeniu niedożywienia szpitalnego.
Zespoły leczenia żywieniowego.
Ocena i monitorowanie stanu odżywienia chorych przyjmowanych do leczenia szpitalnego.

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

Treści merytoryczne
Organizacja działalności gastronomicznej.
Żywność w szpitalach jako element leczenia.
Zasady oceny żywności w aspekcie jej wykorzystania do celów żywienia zbiorowego.
Organizacja żywienia w wybranych zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.
Organizacja działalności gastronomicznej.
Współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.

3.4 METODY DYDAKTYCZNE

WYKŁAD: WYKŁAD KONWERSATORYJNY, WYKŁAD Z PREZENTACJĄ MULTIMEDIALNĄ

ĆWICZENIA: PRACA W GRUPACH (ROZWIĄZYWANIE ZADAŃ, DYSKUSJA), PREZENTACJA MULTIMEDIALNA, SPRAWOZDANIA

4 METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów kształcenia

Symbol efektu	Metody oceny efektów kształcenia (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	Projekt, obserwacja w trakcie zajęć, sprawozdanie	Ćw
EK_04	Projekt, obserwacja w trakcie zajęć, sprawozdanie	Ćw.
EK_05	Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena	Ćw.
EK_06	Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena	Ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia:

1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
2. sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń,
3. przygotowanie prezentacji multimedialnej.

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Kolokwium pisemne

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 92%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84%-91%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 76%-83%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 68%-75%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-67%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 59%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

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.

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 planu z studiów	14
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	1
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	16
SUMA GODZIN	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU/ MODUŁU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
2. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
3. Turlejska H.: Zasady racjonalnego żywienia : zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk 2004.
4. Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych : wybrane zagadnienia / pod red. Wiesławy Grzezińskiej ; [aut.: Beata Bilka, Wiesława Grzezińska, Marzena Tomaszewska], Warszawa: Wydawnictwo SGGW 2012.
5. Wójcik-Machejek J.: HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego, Bezpieczeństwo żywnościowe - zarządzanie HACCP, Rybnik: Medialex 2018.

Literatura uzupełniająca:

1. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
2. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka : podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL : Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2008.
3. Szczygieł B.: Niedozżywnienie związane z chorobą : zapobieganie, leczenie, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012.
4. Dominik P.: Żywnienie zbiorowe: uzupełnienie do wykładów z przedmiotu Zasady zbiorowego żywienia i towaroznawstwo. Wydawnictwo "AlmaMer", Warszawa 2006.