

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021/2022 – 2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki: 2021/22

**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, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Profil	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	I rok, sem. I
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	mgr Kacper Helma
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	mgr Kacper Helma

\* -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
Sem. I	10	15	-	-	-	-	-	-	1

**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)**

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	Poznanie informacji z zakresu organizacji i zasad żywienia zbiorowego 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 otwartego i zamkniętego.

#### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
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 żywieniu zbiorowym w szpitalach.	K_K03

#### 3.3 Treści programowe

##### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Podział zakładów gastronomicznych ze względu na ich rodzaj i asortyment.
Analiza żywienia w podmiotach leczniczych.
Organizacja żywienia zbiorowego z zachowaniem warunków bezpieczeństwa i zasad zdrowego odżywiania.
Nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego
Wymagania zdrowotne dotyczące personelu zakładów zbiorowego żywienia. Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów żywienia zbiorowego.
Rozpoznawanie, zapobieganie i leczenie niedożywienia szpitalnego.
Zespół żywieniowy w opiece zdrowotnej.
Monitorowanie stanu odżywienia w czasie leczenia szpitalnego.

<sup>1</sup> 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 działalności gastronomicznej.
Żywnienie w szpitalach jako element leczenia.
Zasady oceny żywności w aspekcie jej wykorzystania do celów żywienia zbiorowego.
Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.
Organizacja działalności gastronomicznej.
Współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.

### 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)

### Ćwiczenia:

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

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

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%

**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 z harmonogramu studiów	25
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	4
SUMA GODZIN	30
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>1</b>

*\* 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: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gawęcki J.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.</li><li>2. Gawęcki J.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. 2 Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.</li><li>3. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.</li><li>4. Wójcik-Machejek J.: HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego, Bezpieczeństwo żywnościowe - zarządzanie HACCP, Rybnik: Medialex 2018.</li><li>5. Turlejska H.: Zasady racjonalnego żywienia : zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk 2004.</li></ol>
Literatura uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka: podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL: Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2008.</li><li>2. Szczygieł B.: Niedożywienie związane z chorobą : zapobieganie, leczenie. 2. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012.</li></ol>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej