

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

**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 II stopnia
Profil	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	I rok, sem. I
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	mgr Aleksandra Padło
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	mgr Aleksandra Padło

\* -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 żywieniem zbiorowym. Uznaje osobistą odpowiedzialność za wdrażaną terapię żywieniową u pacjentów w żywieniu zbiorowym w szpitalach.	K_K03

### 3.3 Treści programowe

#### 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.

<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.

Ocena i monitorowanie stanu odżywienia chorych przyjmowanych do leczenia szpitalnego.

C. 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.
Organizacji 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:

1. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2021.
2. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2 Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2022.
3. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
4. Wójcik-Machejek J.: HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego, Bezpieczeństwo żywnościowe - zarządzanie HACCP, Rybnik: Medialex 2018.

### Literatura uzupełniająca:

1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka: podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL: Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2018.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej