

Żywnienie zbiorowe - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Żywnienie zbiorowe
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-ŻŻ
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2018/2019

Informacje o przedmiocie	
Semestr	5
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr inż. Agnieszka Maj

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	20	1,33	-	-	Zaliczenie na ocenę
Laboratorium	10	0,67	-	-	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Zapoznanie studentów z praktycznymi zasadami żywienia w zakładach żywienia zbiorowego.

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza, umiejętności oraz kompetencje w zakresie żywienia człowieka i dietetyki.

Zakres tematyczny

Wykłady:

1. Rynek usług gastronomicznych w Polsce i na świecie. Społeczne konsekwencje tradycji i nawyków żywieniowych
2. Ocena towaroznawcza, transport i przechowywanie surowców zakładach żywienia zbiorowego.
3. Nowoczesne wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego, urządzenia i narzędzia w zakładzie gastronomicznym.
4. Zasady planowania jadłospisów jednodniowych, okresowych. Przebieg procesu planowania żywienia – etapy planowania żywienia zbiorowego w szpitalu.
5. Planowanie i realizacja żywienia w przedszkolach i szkołach. Planowanie i realizacja żywienia w jednostkach wojskowych i zakładach penitencjarnych
6. Żywnienie w zakładach typu otwartego - punkty gastronomiczne i bary.
7. Żywnienie w zakładach gastronomicznych typu otwartego – restauracje.
8. Systemy zapewnienia jakości w zakładach gastronomicznych.
9. Obsługa konsumenta w różnych typach zakładów gastronomicznych.
10. Dokumentacja żywieniowa.

Ćwiczenia:

1. Ocena towaroznawcza produktów roślinnych i zwierzęcych.
2. Zasady planowania jadłospisów jednodniowych.
3. Zasady planowania jadłospisów okresowych.
4. Przebieg procesu planowania żywienia – etapy planowania żywienia zbiorowego w szpitalu.
5. Planowanie i realizacja żywienia w przedszkolach i szkołach
6. Planowanie różnych jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.
7. Opracowanie koncepcji restauracji.
8. Opracowanie menu imprez okazjonalnych.
9. Przygotowanie dokumentacji żywieniowej.
10. Kolokwium cząstkowe - zaliczenie ćwiczeń.

Metody kształcenia

Metody podające:

- wykłady informacyjne
- wykłady problemowe

Metody poszukujące:

- ćwiczenia praktyczne

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna znaczenie podstawowych składników odżywczych dla organizmu człowieka.	• K_W05	• dyskusja • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach • odpowiedź ustna • praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Zna podstawowy podział diet.	• K_W11	• dyskusja • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach • odpowiedź ustna • praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Rozumie podstawowe pojęcia związane z zagadnieniami żywienia zbiorowego.	• K_W08	• dyskusja • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach • odpowiedź ustna • praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Umie opracować schemat żywienia w zakładach żywienia zbiorowego	• K_W17	• dyskusja • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach • obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta • praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Umie układać różne racje pokarmowe.	• K_U08	• praca pisemna • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Laboratorium
Zna systemy zapewniania jakości w zakładach żywienia zbiorowego.	• K_U05	• praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład
Zna systemy zapewniania jakości w zakładach żywienia zbiorowego.	• K_K03	• praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład
Ma świadomość z odpowiedzialności wykonywania zawodu związanego z zagadnieniami żywienia człowieka.	• K_K01	• dyskusja • odpowiedź ustna • praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych.	• K_K03	• aktywność w trakcie zajęć • dyskusja • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	• Wykład • Laboratorium
Wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo pracy oraz produkcji.	• K_K02	• dyskusja • obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta • odpowiedź ustna	• Laboratorium
Potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną różnych produktów spożywczych.	• K_U08	• bieżąca kontrola na zajęciach • obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta	• Laboratorium
Potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną całodziennych racji pokarmowych.	• K_U08	• bieżąca kontrola na zajęciach • obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta	• Laboratorium

Warunki zaliczenia

- Obecność na zajęciach
- Aktywność i inicjatywa na zajęciach
- Przygotowanie sprawozdań - prezentacji wyników z części praktycznej
- Przygotowanie pisemnej pracy końcowej

Literatura podstawowa

1. Podstawy technologii gastronomicznej, S. Zalewski, WNT Warszawa 2009
2. Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, WSiP, Warszawa, 2015
3. Czarniecka-Skubina E., Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, Warszawa, 2016
4. Kaźmierczak M., Zbiór zadań z gastronomii, WSiP, Warszawa, 2018
5. Jarosz M. (Redakcja): Normy żywienia dla populacji Polski. IŻŻ Warszawa 2017.

Literatura uzupełniająca

1. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2014
2. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, pod red. J. Gawęckiego PWN 2017
3. Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M. 2008, PZWL, Warszawa.
4. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., 2019, PZWL, Warszawa

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr inż. Anna Gawrońska (ostatnia modyfikacja: 28-12-2018 13:42)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ