Collective nutrition - course description

General information

Course name	Collective nutrition
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-ŻZ
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2019/2020

Course information

Semester	5
ECTS credits to win	3
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	• dr inż. Agnieszka Maj

Classes forms

The class form	Hours per semester (full-time)	Hours per week (full-time)	Hours per semester (part-time)	Hours per week (part-time)	Form of assignment
Lecture	20	1,33	12	0,8	Credit with grade
Laboratory	10	0,67	6	0,4	Credit with grade

Aim of the course

Zapoznanie studentów z praktycznymi zasadami żywienia w zakładach żywienia zbiorowego.

Prerequisites

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

Scope

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. Żywienie w zakładach typu otwartego - punkty gastronomiczne i bary.
7. Żywienie 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.

Teaching methods

Metody podające:

- wykłady informacyjne
- wykłady problemowe

Metody poszukujące:

- ćwiczenia praktyczne

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną różnych produktów spożywczych.	• K_W05	• an observation and evaluation of the student's practical skills • an ongoing monitoring during classes	• Laboratory
Zna podstawowy podział diet.	• K_W15	• a discussion • a pass - oral, descriptive, test and other • a written assignment • an observation and evaluation of activities during the classes • an oral response	• Lecture • Laboratory
Umie układać różne racje pokarmowe.	• K_U08	• a written assignment • carrying out laboratory reports	• Laboratory
Ma świadomość z odpowiedzialności wykonywania zawodu związanego z zagadnieniami żywienia człowieka.	• K_K01	• a discussion • a pass - oral, descriptive, test and other • a written assignment • an oral response	• Lecture • Laboratory
Zna systemy zapewniania jakości w zakładach żywienia zbiorowego.	• K_W06 • K_U05	• a pass - oral, descriptive, test and other • a written assignment	• Lecture
Potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną całodziennych racji pokarmowych.	• K_W05 • K_W11	• an observation and evaluation of the student's practical skills • an ongoing monitoring during classes	• Laboratory
Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych.	• K_U20	• a discussion • activity during the classes • an observation and evaluation of activities during the classes	• Lecture • Laboratory
Umie opracować schemat żywienia w zakładach żywienia zbiorowego	• K_W15 • K_U08	• a discussion • a pass - oral, descriptive, test and other • a written assignment • an observation and evaluation of activities during the classes • an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture • Laboratory
Rozumie podstawowe pojęcia związane z zagadnieniami żywienia zbiorowego.	• K_W12	• a discussion • a pass - oral, descriptive, test and other • a written assignment • an observation and evaluation of activities during the classes • an oral response	• Lecture • Laboratory
Zna systemy zapewniania jakości w zakładach żywienia zbiorowego.	• K_U05	• a pass - oral, descriptive, test and other • a written assignment	• Lecture
Wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo pracy oraz produkcji.	• K_W14 • K_K01	• a discussion • an observation and evaluation of the student's practical skills • an oral response	• Laboratory
Zna znaczenie podstawowych składników odżywczych dla organizmu człowieka.	• K_W05	• a discussion • a pass - oral, descriptive, test and other • a written assignment • an observation and evaluation of activities during the classes • an oral response	• Lecture • Laboratory

Assignment conditions

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

Recommended reading

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.

Further reading

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

Notes

Modified by dr inż. Agnieszka Maj (last modification: 14-04-2019 21:19)

Generated automatically from SylabUZ computer system