

Opieka żywieniowa w jednostkach oświatowych - course description

General information	
Course name	Opieka żywieniowa w jednostkach oświatowych
Course ID	01.0-WZS-ŻCZP-opiżyw-
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 2020/2021

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 studenta z zasadami organizacji żywienia dzieci i młodzieży w placówkach edukacyjnych.

Prerequisites

Podstawowa znajomość chemii, biochemii i zasad prawidłowego żywienia.

Scope

1. Podstawowe wymagania krajowych i unijnych przepisów prawnych dotyczących żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży szkolnej
2. Zadania opiekuńcze placówek oświatowych, warunki korzystania ze stołówki szkolnej
3. Omówienie metod ustalania opłat za posiłek wydany uczniowi szkoły
4. Charakterystyka podstawowych zaleceń żywieniowych dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym.
5. Zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz zasady systemu HACCP przy przyrządzaniu potraw w żywieniu zbiorowym
6. Etapy żywieniowe u dzieci i młodzieży.
7. Przedstawienie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty
8. Oświadczenia żywieniowe dotyczące zawartości różnych dodatków, które podlegają ograniczeniom w środkach spożywczych i warunki ich stosowania
9. Charakterystyka metod zwiększenia atrakcyjności posiłków dla dzieci
10. Poszukiwanie metod szerzenia wiedzy o prawidłowym żywieniu dzieci i młodzieży

Teaching methods

Wykład

Metody podające:

- wykłady informacyjne
- wykłady problemowe

Ćwiczenia

Metody poszukujące:

- ćwiczenia praktyczne

Learning outcomes and methods of their verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Zna aktualne akty prawne dotyczące zakładów żywienia zbiorowego w zakresie żywienia dzieci i młodzieży szkolnej	• K_W02	• a pass - oral, descriptive, test and other • an observation and evaluation of activities during the classes • an ongoing monitoring during classes	• Lecture

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Projektuje i realizuje atrakcyjne dla dzieci i młodzieży potrawy, ocenia ich wartość odżywczą. Przygotowuje przykładowe jadłospisy dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży	• K_U10	• a written assignment • activity during the classes • an observation and evaluation of the student's practical skills	• Laboratory
Ma świadomość konieczności podejmowania działań w kierunku podnoszenia świadomości społecznej nt. zasad prawidłowego żywienia. Jest kreatywny w zakresie podnoszenia atrakcyjności posiłków dla dzieci i młodzieży.	• K_K07	• a written assignment	• Lecture • Laboratory
Potrafi obsłużyć podstawowe urządzenia gastronomiczne	• K_U03	• an observation and evaluation of the student's practical skills	• Laboratory
Ma wiedzę na temat przemian fizyko-chemicznych zachodzących podczas obróbki technologicznej surowców i ich wpływu na wartość odżywczą posiłków	• K_W07 • K_W08	• a pass - oral, descriptive, test and other • a written assignment • an ongoing monitoring during classes	• Lecture • Laboratory
Ma świadomość odpowiedzialności za jakość zdrowotną i zgodność przygotowywanych posiłków z normami zapotrzebowania organizmu dziecka na składniki odżywcze w zależności od wieku	• K_K01 • K_K03	• a written assignment • an ongoing monitoring during classes	• Lecture • Laboratory
Określa zagrożenia zdrowotne i krytyczne punkty kontrolne w produkcji gastronomicznej	• K_U05	• an ongoing monitoring during classes	• Laboratory
Ma wiedzę, dotyczącą wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty	• K_W05	• a pass - oral, descriptive, test and other • a written assignment • an ongoing monitoring during classes	• Lecture • Laboratory

Assignment conditions

Wykład

- Obecność na zajęciach
- Aktywność i inicjatywa na zajęciach
- Przygotowanie pisemnej pracy końcowej

Ćwiczenia

- Obecność na zajęciach
- Aktywność i inicjatywa na zajęciach
- Prezentacja wyników z części praktycznej - sprawozdania
- Opanowanie podstawowych umiejętności praktycznych (laboratorium)

Zaliczenie przedmiotu ocena końcowa

- Średnia arytmetyczna oceny z wykładów i oceny z ćwiczeń.

Recommended reading

Akty prawne dotyczące prawa żywnościowego

Woś Halina, Staszewska-Kwak Anna, Żywienie dzieci, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2013

pod red. prof. Hanny Szajewskiej, Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży, MP, Kraków 2017

Wójcik- Machejek Jolanta, Jadłospisy dla dzieci w wieku szkolnym, Medialex, Rybnik, 2019

Further reading

„Przegląd zmian w przepisach prawa żywnościowego styczeń 2019”, Merieux Nutri Sciences, 2019

Eugster Gabi, Żywienie dzieci, Urban & Partner, Wrocław, 2018

Kupc Sandra, Receptury i jadłospisy dla dzieci przedszkolnych, Medialex, Rybnik, 2015

Notes

Modified by dr inż. Bogna Latacz (last modification: 17-04-2020 15:23)