

Zasady żywienia zbiorowego - wybrane zagadnienia - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Zasady żywienia zbiorowego - wybrane zagadnienia
Kod przedmiotu	POD zzz
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Studia podyplomowe żywienie człowieka i dietoterapia
Profil	ogólnoakademicki
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2020/2021

Informacje o przedmiocie	
Semestr	1
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	-	-	8 (w tym jako e-learning)	0,53 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Zapoznanie się z praktycznymi zasadami żywienia w zakładach żywienia zbiorowego.

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza, umiejętności oraz kompetencje w zakresie żywienia człowieka.

Zakres tematyczny

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

Metody kształcenia

- Metody podające:

- wykłady informacyjne

- wykłady problemowe

- wykłady konwersatoryjne

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna znaczenie podstawowych składników odżywczych dla organizmu człowieka	• K_W04 • K_W09	• kolokwium	• Wykład
1. Rozumie podstawowe pojęcia związane z zagadnieniami żywienia zbiorowego 2. Umie opracować schemat żywienia w zakładach żywienia zbiorowego	• K_W08 • K_W09	• kolokwium	• Wykład
Klasyfikuje i opisuje poszczególne grupy żywności	• K_W12	• kolokwium	• Wykład

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
1. Umie układać różne racje pokarmowe 2. Potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną różnych produktów spożywczych 3. Potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną całodziennych racji pokarmowych	• K_U08	• praca pisemna	• Wykład
Tworzy rozwiązania uwzględniając specyfikę wolnego rynku w ramach usług gastronomicznych	• K_U12	• praca pisemna	• Wykład
Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	• K_K05	• praca pisemna	• Wykład
Ma świadomość z odpowiedzialności wykonywania zawodu związanego z zagadnieniami żywienia człowieka	• K_K03	• praca pisemna	• Wykład
Wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo pracy oraz produkcji	• K_K02	• praca pisemna	• Wykład
Potrafi określać priorytetowe zadania służące realizacji konkretnych działań	• K_K09	• praca pisemna	• Wykład

Warunki zaliczenia

Zaliczenie z oceną na podstawie: obecności na wykładach (20% oceny końcowej); pisemnej pracy semestralnej (30% oceny końcowej) i oceny z testu zaliczeniowego (50% oceny końcowej).

Literatura podstawowa

1. Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, WSiP, Warszawa, 2015
2. Czarniecka-Skubina E., Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, Warszawa, 2016
3. Kaźmierczak M., Zbiór zadań z gastronomii, WSiP, Warszawa, 2018

Literatura uzupełniająca

1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2014
1. Gawęcki J., Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, PWN, 2010
2. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M., Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych, PZWL, Warszawa, 2008

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr inż. Anna Gawrońska (ostatnia modyfikacja: 27-04-2020 12:38)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ