

Żywienie zbiorowe - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Żywienie zbiorowe
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-żz-S21
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2021/2022

Informacje o przedmiocie	
Semestr	5
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	- mgr inż. Magdalena Golińczak - 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
Laboratorium	10	0,67	6	0,4	Zaliczenie na ocenę
Wykład	20	1,33	12	0,8	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Zapoznanie studentów z praktycznymi zasadami i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego.

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza, umiejętności zdobyte w procesie dotychczasowego kształcenia w zakresie żywienia człowieka i dietetyki.

Zakres tematyczny

Wykłady:

1. Ocena towaroznawcza, transport i przechowywanie surowców w zakładach żywienia zbiorowego.
2. Nowoczesne wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego, urządzenia i narzędzia w zakładzie gastronomicznym.
3. Zasady planowania jadłospisów jednodniowych, okresowych. Przebieg procesu planowania żywienia – etapy planowania żywienia zbiorowego w szpitalu. System opieki dietetycznej nad pacjentem szpitalnym.
4. Metody oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów szpitalnych. Normy żywienia w żywieniu chorych hospitalizowanych.
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. Zasady planowania jadłospisów jednodniowych.
2. Zasady planowania jadłospisów okresowych.
3. Przebieg procesu planowania żywienia – etapy planowania żywienia zbiorowego w szpitalu.
4. Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia przykładowych pacjentów.
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.

Metody kształcenia

Metody podające:

- wykłady informacyjne i prezentacja ćwiczeń z wykorzystaniem technik multimedialnych.

Metody aktywizujące:

- dyskusja,
- analiza wyników badań,
- wywiad żywieniowy,
- dyskusja w grupach na wytyczony przez prowadzącego temat.

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna podstawowy podział diet.	• K_W05 • K_W15	• dyskusja • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach • odpowiedź ustna • praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Umie układać różne racje pokarmowe.	• K_U08	• praca pisemna • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Laboratorium
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
Zna systemy zapewniania jakości w zakładach żywienia zbiorowego.	• K_W05	• praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład
Potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną całodziennych racji pokarmowych.	• K_W05 • K_W11	• bieżąca kontrola na zajęciach • obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta	• Laboratorium
Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych.	• K_U19	• aktywność w trakcie zajęć • dyskusja • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	• Wykład • Laboratorium
Umie opracować schemat żywienia w zakładach żywienia zbiorowego	• K_U08	• dyskusja • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach • obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta • praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Rozumie podstawowe pojęcia związane z zagadnieniami żywienia zbiorowego.	• K_W12	• dyskusja • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach • odpowiedź ustna • praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Zna systemy zapewniania jakości w zakładach żywienia zbiorowego.	• K_U05	• praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład
Wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo pracy oraz produkcji.	• K_K01	• dyskusja • obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta • odpowiedź ustna	• Laboratorium
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

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną różnych produktów spożywczych.	• K_W05 • K_W11	• 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
- Pozytywna ocena z testu

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 2020.
6. Jarosz M. (Redakcja): Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach. IŻŻ, Warszawa 2011

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 hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 06-05-2021 11:47)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ