

Żywnienie zbiorowe - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Żywnienie zbiorowe
Kod przedmiotu	01.9-WB-ŻCZ2P-żywzb-S22
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

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

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	12	0,8	Zaliczenie na ocenę
Laboratorium	10	0,67	6	0,4	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

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

Wymagania wstępne

Znajomość zasad prawidłowego żywienia.

Zakres tematyczny

Wykłady:

1. Metody serwowania posiłków w zakładach żywienia zbiorowego – cook and chill, cook and freeze, cook and serve (placówki otwarte), metoda tacowa i kuchenek oddziałowych (szpitale, zakłady penitencjarne itp.)
2. Zasady planowania jadłospisów jednodniowych i okresowych w placówkach żywienia zbiorowego.
3. Przebieg procesu planowania żywienia – etapy planowania żywienia zbiorowego w szpitalu i sanatorium.
4. System opieki dietetycznej nad pacjentem szpitalnym.
5. Metody oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów szpitalnych.
6. Planowanie i realizacja żywienia dzieci w przedszkolach, szkołach i internatach oraz placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży.
7. Planowanie i realizacja żywienia w jednostkach wojskowych i zakładach penitencjarnych.
8. Żywnienie w zakładach typu otwartego - punkty gastronomiczne, restauracje i bary.
9. Żywnienie w placówkach wypoczynku dla dorosłych i rodzin - hotele, ośrodki wczasowe.
10. Dokumentacja żywieniowa.
11. Kolokwium zaliczeniowe.

Ćwiczenia:

1. Przebieg procesu planowania żywienia – etapy planowania żywienia zbiorowego w szpitalu.
2. Planowanie i realizacja żywienia w przedszkolach i szkołach.
3. Opracowanie menu imprez okazjonalnych.
4. Przygotowanie dokumentacji żywieniowej.
5. Przedstawienie opracowanego jadłospisu, dyskusja.

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 osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna i rozumie zasady planowania jadłospisów jednodniowych, okresowych oraz przebieg procesu planowania żywienia zbiorowego.	• K_W12 • K_W14	• aktywność w trakcie zajęć • dyskusja • praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Umie opracować schemat żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i doskonalili się w tym zakresie.	• K_U10 • K_U14 • K_U18	• aktywność w trakcie zajęć • dyskusja • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach • odpowiedź ustna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Umie wyliczyć wartość kaloryczną potrawy proponowanej w karcie menu i wyszczególnić jej wartości odżywcze.	• K_U06	• aktywność w trakcie zajęć • praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Ma świadomość odpowiedzialności za wykonywanie zawodu związanego z żywieniem ludności.	• K_K01	• aktywność w trakcie zajęć • dyskusja • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium

Warunki zaliczenia

Wykład – warunkiem zaliczenia jest uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium zaliczeniowego w formie pisemnej lub ustnej.(ocena pozytywna, gdy student uzyska co najmniej 50% liczby punktów).

Ćwiczenia – warunkiem zaliczenia jest opracowanie i zaprezentowanie całodniowego jadłospisu dla wybranej placówki żywienia zbiorowego. Ocenę pozytywną uzyskuje student, który w sposób prawidłowy opracował wszystkie elementy jadłospisu: dobrał potrawy pod względem wartości odżywczych i wartości energetycznej posiłków, wskazał alergeny, opracował receptury potraw oraz obliczył koszt zakupu surowców (wsadu do kotła).

Literatura podstawowa

1. Czarniecka-Skubina E., Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, Warszawa, 2016
2. Jarosz M. (Redakcja): Normy żywienia dla populacji Polski. IŻŻ Warszawa 2020.
3. Jarosz M. (Redakcja): Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach. IŻŻ, Warszawa 2011
4. Kaźmierczak M., Zbiór zadań z gastronomii, WSiP, Warszawa, 2018
5. Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, WSiP, Warszawa, 2015
6. Zalewski S., Podstawy technologii gastronomicznej, WNT Warszawa 2009

Literatura uzupełniająca

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

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 18-02-2023 20:47)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ