

Opieka żywieniowa w jednostkach oświatowych - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Opieka żywieniowa w jednostkach oświatowych
Kod przedmiotu	12.9-WB-ŻCZ2P-ożjo-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

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	15	1	9	0,6	Zaliczenie na ocenę
Laboratorium	15	1	9	0,6	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

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

Wymagania wstępne

Podstawowa znajomość chemii, biochemii i zasad prawidłowego żywienia.

Zakres tematyczny

Wykłady,

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. Etapy żywieniowe u dzieci i młodzieży.
5. Przedstawienie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.
6. Oświadczenia żywieniowe dotyczące zawartości różnych dodatków, które podlegają ograniczeniom w środkach spożywczych i warunki ich stosowania.
7. Charakterystyka metod zwiększenia atrakcyjności posiłków dla dzieci.
8. Poszukiwanie metod szerzenia wiedzy o prawidłowym żywieniu dzieci i młodzieży.
9. Kolokwium zaliczeniowe.

Laboratorium

1. Zasady sporządzania posiłków atrakcyjnych dla dzieci i młodzieży.
2. Zasady określania wielkości porcji przy określonym koszcie" wsadu do kotła", dostosowanie podaży wartości energetycznej posiłków oraz składników odżywczych do norm żywieniowych a etyka zawodowa dietetyka i obsługi kuchni.
3. Opracowanie dokumentacji żywieniowej dla placówki oświatowej (receptury dań, obliczenie kosztu wsadu do kotła, listy alergenów itd.).
4. Przygotowanie jednodniowego jadłospisu dla wybranej placówki oświatowej nieprzekraczającej narzuconego kosztu wsadu do kotła.
5. Przedstawienie opracowanych jadłospisów, dyskusja.

Metody kształcenia

Metody podające: wykład informacyjny, wykład problemowy.

Metody poszukujące: ćwiczeniowa, laboratoryjna.

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
-------------	-----------------	--------------------	-------------

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna aktualne akty prawne dotyczące zakładów żywienia zbiorowego w zakresie żywienia dzieci i młodzieży szkolnej.	• K_W02	• bieżąca kontrola na zajęciach • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Laboratorium
Ma wiedzę na temat przemian fizyko-chemicznych zachodzących podczas obróbki technologicznej surowców i rozumie ich wpływ na wartość odżywczą posiłków.	• K_W06	• bieżąca kontrola na zajęciach • praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Ma wiedzę, dotyczącą wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.	• K_W10	• bieżąca kontrola na zajęciach • praca pisemna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Projektuje i realizuje atrakcyjne dla dzieci i młodzieży potrawy, ocenia ich wartość odżywczą. Przygotowuje przykładowe jadłospisy dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.	• K_U03 • K_U17	• aktywność w trakcie zajęć • obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta • praca pisemna	• Laboratorium
Określa zagrożenia zdrowotne i krytyczne punkty kontrolne w systemie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.	• K_U05	• analiza dziennika praktyk	• Laboratorium
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_K01 • K_K07	• praca pisemna	• Wykład • Laboratorium
Ma świadomość odpowiedzialności za jakość zdrowotną i zgodność przygotowywanych posiłków z normami zapotrzebowania organizmu dziecka na składniki odżywcze w zależności od wieku.	• K_K01	• bieżąca kontrola na zajęciach • praca pisemna	• 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 oświatowej. 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 do narzuconego kosztu zakupu surowców (wsadu do kotła).

Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną oceny z wykładów i oceny z ćwiczeń.

Literatura podstawowa

1. Akty prawne dotyczące prawa żywnościowego
2. Woś H., Staszewska-Kwak A., Żywnienie dzieci, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2013
3. Szajewska H. (red.), Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży, MP, Kraków 2017
4. Wójcik- Machejek J., Jadłospisy dla dzieci w wieku szkolnym, Medialex, Rybnik, 2019

Literatura uzupełniająca

1. „Przegląd zmian w przepisach prawa żywnościowego”, Merieux Nutri Sciences, 2022
2. Eugster Gabi,Żywnienie dzieci, Urban & Partner, Wrocław, 2018
3. Kupc S., Receptury i jadłospisy dla dzieci przedszkolnych, Medialex, Rybnik, 2015

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 18-02-2023 21:04)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ