

Zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach

Wydział	Kierunek	Specjalność	Kod przedmiotu
Wydział Lekarski I	Dietetyka - Wydział Lekarski I	-	DietWLI/S/D/2/77

1. INFORMACJE OGÓLNE

Nazwa przedmiotu	Nazwa przedmiotu nadrzędnego/modułu	Rok akademicki	Rok studiów
Zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	-	2018 / 2019	Drugi
Semestr	Rok naboru	Profil kształcenia	Poziom studiów
3 , 4	2017 / 2018	-	drugiego stopnia
Tryb studiów	Język wykładowy	Rodzaj przedmiotu	Koordinator przedmiotu
stacjonarne	polski	Zajęcia obowiązkowe	Orliński Ryszard dr n.ekon.
Koordinator przedmiotu nadrzędnego/modułu	Osoba zaliczająca	Osoby prowadzące	
-	Orliński Ryszard dr n.ekon.		

2. CELE KSZTAŁCENIA. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA MODUŁU/PRZEDMIOTU

Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z zasadami i organizacją żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego

CELE W ZAKRESIE WIEDZY:

CW.1.: Poznanie podstawowych zasad i organizacji żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego

CW. 2: Poznanie podstaw prawnych zarządzania otwartymi i zamkniętymi zakładami żywienia zbiorowego

CELE W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI:

CU.1.: Kształtowanie umiejętności w zakresie organizowania żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego

CU.2.: Kształtowanie umiejętności w zakresie zarządzania organizacją żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego

CELE W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:

CK.1.: Rozwijanie umiejętności pracy zespołowej w zakresie organizowania żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego

CK.2.: Rozwijanie umiejętności zarządczych w zakresie organizowania żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego

3. WYMAGANIA WSTĘPNE

Opanowanie przedmiotów technologicznych, technicznych oraz organizacyjnych dotyczących organizacji żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego

4. TREŚCI PROGRAMOWE

PROBLEMATYKA WYKŁADÓW:

1. Organizacja i ekonomika żywienia zbiorowego z zachowaniem warunków bezpieczeństwa i zasad zdrowego odżywiania
2. Organizacja żywienia i nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego.
3. Organizacja działalności gastronomicznej.
4. Organizacja i zasady żywienia w szpitalach.
5. Ocena i monitorowanie stanu żywienia chorych przyjmowanych do leczenia szpitalnego.

PROBLEMATYKA SEMINARIÓW

1. Warunki organizacyjne prowadzenia działalności żywieniowej
2. Bezpieczne i zdrowe żywienie zbiorowe
3. Realizacja wymogów i standardów higienicznych
4. Wdrażanie zasad systemu HACCP

PROBLEMATYKA ĆWICZEŃ

1. Wyposażenie techniczne i technologiczne oraz organizacja zakładów żywienia zbiorowego
2. Wykorzystanie produktów spożywczych w żywieniu zbiorowym i indywidualnym
3. Organizacja przygotowywania i serwowania potraw
4. Organizacja żywienia w zakładach zamkniętych
5. Organizacja pracy personelu w zakładach żywienia zbiorowego
6. Organizacja żywienia w warunkach szczególnych (konferencje, szkolenia itp.)
7. Organizacja dystrybucji potraw uzupełniających i dodatkowych

5. OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA MODUŁU/PREDMIOTU ORAZ WERYFIKACJA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

EFEKTY KSZTAŁCENIA PO ZAKOŃCZENIU ZAJĘĆ STUDENT OSIĄGNIĘ W ZAKRESIE:	Numer standardu kształcenia lub kierunkowego efektu kształcenia	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji	Sposób oceny/metoda weryfikacji zakładanych efektów kształcenia	Metody realizacji
WIEDZY				
Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	W09	P7S_WG , P7S_WK	diagnoza indywidualnego przypadku	ćwiczenia-A
Zna teorię i praktykę marketingu oraz zarządzania. Zna i potrafi stosować uwarunkowania ekonomiczno-prawne tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych z poradnictwem dietetycznym.	W14	P7S_WK	diagnoza indywidualnego przypadku	ćwiczenia-A
Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	W18	P7S_WK	diagnoza indywidualnego przypadku	ćwiczenia-A
Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	W19	P7S_WK	diagnoza indywidualnego przypadku	ćwiczenia-A
UMIEJĘTNOŚCI				
Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	U03	P7S_UW , P7S_UK	diagnoza indywidualnego przypadku	ćwiczenia-A
Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.	U06	P7S_UW , P7S_UK	diagnoza indywidualnego przypadku	ćwiczenia-A
Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	U14	P7S_UW , P7S_UK	diagnoza indywidualnego przypadku	ćwiczenia-A
W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.	U15	P7S_UW	diagnoza indywidualnego przypadku	ćwiczenia-A
KOMPETENCJI				
Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji w zespole przyjmując różne role w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej.	K03	P7S_KK	diagnoza indywidualnego przypadku	ćwiczenia-A
Jest przygotowany do kierowania bądź pracy w poradni dietetycznej i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.	K04	P7S_KK	diagnoza indywidualnego przypadku	ćwiczenia-A
Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowozależnych.	K05	P7S_KK	diagnoza indywidualnego przypadku	ćwiczenia-A

6. METODY DYDAKTYCZNE I NAKŁAD PRACY STUDENTA

FORMA ZAJĘĆ	CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA				METODY DYDAKTYCZNE
	LICZBA GODZIN KONTAKTOWYCH	LICZBA GODZIN SAMODZIELNEJ PRACY STUDENTA	LICZBA GODZIN ELEARNING	PUNKTY ECTS	
ĆWICZENIA-A	23	6	0	1,00	projekty
SEMINARIA	14	15	0	1,00	dyskusje
WYKŁADY	8	20	0	1,00	wykład
ŁĄCZNY NAKŁAD PRACY STUDENTA	45	41	0	3,00 / 3,00	

7. KRYTERIA OCENY

zaliczenie seminariów i ćwiczeń jest podstawą zaliczenia przedmiotu

8. LITERATURA PODSTAWOWA

1. Turlejska H., Pelzner U., Szponar L., Konecka – Matyjek E., **Zasady racjonalnego żywienia**, ODDK Gdańsk, 2006.
2. Ogrodowska B., **Tradycje polskiego stołu**, Sport i Turystyka MUZA SA,, 2012.

9. LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1. Jargoń R., **Obsługa konsumenta, cz. I i II**, WSiP, Warszawa,, 2000.
2. Dębski S., **Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw, cz. 1**, WSiP, Warszawa, 1999.
3. praca zbiorowa, **Technologia gastronomiczna z obsługą gości, cz. III**, Wyd. REA, Warszawa, 1999.

10. REGULAMIN ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

11. PLAN ORGANIZACJI ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

12. KOŁA NAUKOWE

Jednostka zarządzająca nie prowadzi żadnych kół naukowych

13. INFORMACJE KOŃCOWE

ul. -, - -

14. SYSTEM OCENIANIA

OCENA LOKALNA	DEFINICJA LOKALNA	OCENA ECTS	DEFINICJA ECTS
5	bardzo dobry - znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje	A	celujący - wybitne osiągnięcia
4,5	ponad dobry - bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje	B	bardzo dobry - powyżej średniego standardu z pewnymi błędami
4	dobry - opanowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji na dobrym poziomie	C	dobry - generalnie solidna praca z szeregiem zauważalnych błędów
3,5	dość dobry - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje, ale ze znacznymi niedociągnięciami	D	zadowalający - zadowalający, ale ze znaczącymi błędami
3	dostateczny - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje z licznymi błędami	E	dostateczny - wyniki spełniają minimalne kryteria
2	niedostateczny - niezadowalające osiągnięcie wiedzy, umiejętności i kompetencji	FX,F	niedostateczny - podstawowe braki w opanowaniu materiału