

Nazwa przedmiotu/modułu:		Organizacja żywienia zbiorowego i cateringu			
Nazwa angielska:		Organization of Group Feeding Programmes and Catering			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietetyka w rekreacji			
Poziom studiów:		Stacjonarne, I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, katedra Nauk Medycznych			
Prowadzący przedmiot:		dr inż. Karolina Semeriak-Siecla mgr Beata Lewandowska			
Status przedmiotu:		w zakresie			
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
5	10	30	-	40	1+2
Razem					3
II. Cel przedmiotu:					
C 1	Zapoznanie studentów z elementami organizacji żywienia zbiorowego.				
C 2	Zapoznanie studentów z zasadami planowania produkcji w zakładach żywienia zbiorowego.				
C 3	Dokształcenie wiadomości dotyczących zasad higieny w zakładach gastronomicznych.				
C 4	Opanowanie umiejętności planowania i oceny żywienia zbiorowego przeznaczonego dla różnych grup wiekowych ludności z uwzględnieniem oczekiwań i potrzeb ( jednostki chorobowe ) konsumentów zakładów żywienia zbiorowego				
C 5	Wpajanie zasad pracy i roli dietetyka w zakładach żywienia zbiorowego.				
C 6	Zapoznanie studenta z zasadami obsługi konsumenta w gastronomii i cateringu.				
C 7	Zapoznanie studenta z podstawowymi elementami prowadzenia firmy cateringowej.				
III. Wymagania wstępne w kategoriach wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka, technologii gastronomicznej, bezpieczeństwa żywności, wyposażenia technicznego, klinicznego zarysu schorzeń. Umiejętności uzyskane w wyniku kształcenia w/w przedmiotów.					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się					
W zakresie wiedzy:					
EU1 - Student zna różnego rodzaju typy zakładów żywienia zbiorowego.					
EU2 – Student zna zasady racjonalnego żywienia dla różnych grup wiekowych					
EU3 - Student zna System Zagrożeń i Analizy Krytycznych Punktów Kontroli ( HACCP) oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.					
W zakresie umiejętności:					
EU4 – Student planuje żywienie w zakładach żywienia zbiorowego, dokonując właściwego wyboru surowców i pół produktów do produkcji potraw oraz zastosować odpowiednie techniki kulinarne i urządzenia.					
EK5- Posiada umiejętność określania kalkulacji kosztów, promocji, wyposażenia przy obsłudze cateringowej					
W zakresie kompetencji społecznych:					

EU6 – Student jest świadomy odpowiedzialności w pracy dietetyka.		
V. Treści programowe:		
FORMA ZAJĘĆ: WYKŁAD		Liczba godzin
Wykład 1	Żywienie zbiorowe- podstawowe pojęcia. Podział ludności na grupy. Zasady racjonalnego odżywiania	2
Wykład 2	Formy żywienia zbiorowego. Podział i charakterystyka zakładów żywienia zbiorowego. Organizacja żywienia i nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego	2
Wykład 3	Organizacja stanowisk pracy w gastronomii. Zasady planowania żywienia w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego. Plan produkcji w zżz.	2
Wykład 4	Pojęcie cateringu. Wyposażenie, elementy marketingu i zarządzania firmą cateringową.	3
Wykład 5	Rola dietetyka w zakładzie żywienia zbiorowego	1
Suma godzin		10
FORMA ZAJĘĆ: ĆWICZENIA		
Ćwiczenie 1	Układy funkcjonalne zakładów żywienia zbiorowego.	2
Ćwiczenie 2	Projektowanie układów funkcjonalnych zakładów żywienia zbiorowego.	2
Ćwiczenie 3	Dystrybucja potraw w zakładach typu „fast food” a dystrybucja w innych zakładach żywienia zbiorowego.	2
Ćwiczenie 4	Maszyny i urządzenia, zastawa stołowa, sztucce wykorzystywane w zakładach żywienia zbiorowego.	2
Ćwiczenie 5	Planowanie żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Sporządzanie zapotrzebowania surowcowego.	3
Ćwiczenie 6	Planowanie żywienia zbiorowego - obliczanie stopnia realizacji normy, ocena jadłospisu dekadowego.	3
Ćwiczenie 7	Obliczanie średniej dziennej racji pokarmowej dla zróżnicowanej grupy konsumentów. Ocena racji pokarmowej.	3
Ćwiczenie 8	Obliczanie należnej średniej dziennej normy żywieniowej dla zróżnicowanej grupy konsumentów.	3
Ćwiczenie 9	Obliczanie stopnia realizacji normy żywieniowej na podstawie opracowanych jadłospisów dekadowych.	3
Ćwiczenie 10	Organizacja przyjęć okolicznościowych. Zasady układania menu. Rodzaje kart i ich cechy.	2
Ćwiczenie 11	Opracowanie menu na imprezę okolicznościową. Opracowanie projektu graficznego kart menu.	2
Ćwiczenie 12	Zasady nakrywania do stołu. Nakrywanie do śniadań, do obiadu, do kolacji. Zasady serwowania śniadań, zakąsek, zup. Systemy obsługi.	2
Ćwiczenie 15	Test zaliczeniowy	1
Suma godzin		30
VI. Narzędzia dydaktyczne		
1.	Komputer	
2.	Rzutnik multimedialny \ tablica interaktywna	
3.	Schematy blokowe	
4.	Przykładowa dokumentacja GMP, GHP, HACCP	
5.	Tabele wartości odżywczych	
VII. Metody dydaktyczne		
1.	Wykład (wykład informacyjny, prelekcje, wyjaśnienie zagadnień teoretycznych)	
2.	Dyskusja dydaktyczna	
3.	Prezentacja multimedialna	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
P1	Test wielokrotnego wyboru, test uzupełniania odpowiedzi, test P/F	
F1	Dyskusja w czasie wykładu, ćwiczeń	
F2	Ocena aktywności studenta w czasie zajęć	
F3	Zaliczenie cząstkowe	

IX. Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć) wykład	10
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć) ćwiczenia	30
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)	5
Projekt: Przygotowanie planu żywienia określonej grupy (np. grupy kolonijnej dzieci) wraz z opracowaniem zapotrzebowania na surowce.	15
Projekt: Przygotowanie projektu układu funkcjonalnego zakładu żywienia zbiorowego.	10
Przygotowanie się do zajęć	10
Przygotowanie do zaliczenia	10
<b>SUMA</b>	90
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU</b>	<b>3</b>

### X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

#### Literatura podstawowa:

1. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1, Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2014
2. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2 Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2014

#### Literatura uzupełniająca:

3. Neryng A. Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania. SGGW, Warszawa 1999.

### XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD ICH WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU1	K_W_14, K_W_17	C1	Wykład 1-3	1,2,3	1,2,3	P1, F1, F3
EU2	K_W_04, K_W_10, K_W_14, K_K_05,	C2, C4	Wykład 4 Ćwiczenie 4,5	1,2,3	1,2,3	P1, F1
EU3	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_10, K_U_20, K_K_05	C3	Wykład 2 Ćwiczenie 1,2	1,2,4	1,2,3	P1, F1
EU4	K_W_04, K_W_14, K_U_02, K_U_03, K_U_13, K_U_14, K_K_02, K_K_05	C 4, C7	Wykład 3, Wykład 4, Wykład 5 Ćwiczenie 5,6,7,8,9	1,2,3,5	1,2,3	P1, F1,F2, F3
EU5	K_W_04, K_W_14, K_U_02, K_U_03, K_U_13, K_U_14, K_K_02, K_K_05, K_K_11	C 5, C7	Wykład 4, Wykład 5 Ćwiczenie 5,6,7,8,9	1,2	1,2,3	P1, F1, F2
EU 6	K_W_12, K_U_13, K_K_01, K_K_04, K_K_09, K_K_10	C 6	Wykład 5 Ćwiczenie 10,11,12	1,2,3,4	1,2,3	P1, F1, F2

## **XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

Przedmiot kończy się egzaminem w semestrze 5 w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i ćwiczeń.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia wykładów i ćwiczeń.

Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie oceny

bardzo dobry - 90%-100%

plus dobry – 80%-89%

dobry – 70%-79%

plus dostateczny – 60%-69%

dostateczny – 50%-59%

niedostateczny – poniżej 50 %

Kryteria zaliczenia zajęć laboratoryjnych

-obecność na zajęciach

- testy /sprawdziany ustne z tematyki ćwiczeń sprawdzające przygotowanie do zajęć

Kolokwium pisemne

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

- aktywność w czasie zajęć

- projekt zaliczeniowy

- sprawozdania z zajęć

## **XIII. DODATKOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Zajęcia odbywają się w sali dydaktycznej WNMiT bud. 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć

Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT