

Nazwa przedmiotu/modułu:	Organizacja żywienia zbiorowego				
Nazwa angielska:	Organization of Group Feeding Programmes				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia				
Tryb/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				
Status przedmiotu:	w zakresie				
I. Formy zajęć, liczba godzin z planu nauczania					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
5	15	-	-	15	1
II. Cel przedmiotu					
C1: Zapoznanie studentów z elementami organizacji żywienia zbiorowego. C2: Zapoznanie studentów z zasadami planowania produkcji w zakładach żywienia zbiorowego. C3: Doskonalenie wiadomości dotyczących zasad higieny w zakładach gastronomicznych. C4: Opanowanie umiejętności planowania i oceny żywienia zbiorowego przeznaczonego dla różnych grup wiekowych ludności z uwzględnieniem oczekiwań i potrzeb (jednostki chorobowe) konsumentów zakładów żywienia zbiorowego. C5: Wpajanie zasad pracy i roli dietetyka w zakładach żywienia zbiorowego.					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji					
Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka, technologii gastronomicznej, klinicznego zarysu schorzeń (z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego). Umiejętności uzyskane z zakresu 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 W zakresie umiejętności: EU3 – Student stosuje zasady planowania i układania jadłospisów w zakładach żywienia zbiorowego W zakresie kompetencji społecznych: EU4 – Student jest świadomy odpowiedzialności w pracy dietetyka.					
V. Treści programowe					
Forma zajęć: WYKŁADY					Liczba godzin
W.1	Żywienie zbiorowe- podstawowe pojęcia. Podział ludności na grupy. Zasady racjonalnego odżywiania				2
W.2	Formy żywienia zbiorowego. Podział i charakterystyka zakładów żywienia zbiorowego.				2
W.3	Charakterystyka i rozwiązania funkcjonalne działów zakładów żywienia zbiorowego.				2

W.4	Organizacja stanowisk pracy w gastronomii. Zasady planowania żywienia w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego. Plan produkcji w zakładach żywienia zbiorowego.	2				
W.5	Polskie i europejskie prawo żywnościowe.	2				
W.6	Rola i znaczenie systemu HACCP w żywieniu zbiorowym .	2				
W.7	Zasady układania jadłospisów dla przedstawicieli różnych grup wiekowych. Zasady planowania, układania i oceny jadłospisów w placówkach żywienia zbiorowego.	2				
W.8	Rola dietetyka w zakładzie żywienia zbiorowego	1				
Suma godzin		15				
VI. Narzędzia dydaktyczne						
1.	Komputer					
2.	Rzutnik multimedialny \ tablica interaktywna					
3.	Schematy blokowe					
4.	Przykładowa dokumentacja GMP, GHP, HACCP					
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					
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)		15				
Projekt: Zaplanowanie wyżywienia określonej grupy ludności w zakładzie żywienia zbiorowego		5				
Przygotowanie do zajęć		5				
Przygotowanie do zaliczenia		5				
SUMA GODZIN		30				
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		1				
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:						
1. 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, C2, C3	Wykład 1, Wykład 2	1,2	1,2,3	P1,F1, F2

<b>EU2</b>	K_W_04, K_W_10, K_W_14, K_K_05,	C2, C3	Wykład 3-6	1,2,3	1,2,3	P1,F1, F2
<b>EU3</b>	K_W_09, K_W_14, K_W_15, K_U_07, K_U_08, K_U_13, K_U_14,	C4	Wykład 7	1,2,3,4	1,2,3	P1,F1, F2, F3
<b>EU4</b>	K_W_12, K_U_13, K_K_01, K_K_04, K_K_09, K_K_10	C5	Wykład 8	1,2	1,2	P1,F1, F2

## **XII. Zasady weryfikacji oczekiwanych efektów uczenia się**

### Kryteria zaliczenia wykładów

-obecność na zajęciach

- 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

## **XIII. Dodatkowe informacje o przedmiocie**

Informacje na temat miejsca odbywania się zajęć – zgodnie z planem zajęć

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

Informacja na temat konsultacji (godziny + miejsce)