



Warunki produkcji żywności i podstawy żywienia zbiorowego

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2022/2023
Wydział	Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra MSW z 26 lipca 2019)	Nauki o zdrowiu
Profil studiów (ogólnoakademicki/praktyczny)	praktyczny
Poziom kształcenia (I stopnia/II stopnia/ jednolite magisterskie)	I stopnia
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne
Typ modułu/przedmiotu (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy

„Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusa, przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusa w innych celach wymaga zgody WUM.”

Forma weryfikacji efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)	zaliczenie
Jednostka/jednostki prowadząca/e (oraz adres/yjednostki/jednostek)	Zakład Żywienia Człowieka , ul. Ciołka 27

Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	dr hab. I.Traczyk
Koordynator przedmiotu (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)	dr Ewa Michota-Katulska ewa.michota-katulska@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusa)	dr Ewa Michota-Katulska ewa.michota-katulska@wum.edu.pl
Prowadzący zajęcia	dr Ewa Michota-Katulska dr Magdalena Zegan

2. INFORMACJE PODSTAWOWE

Rok i semestr studiów	II lic	Liczba punktów ECTS	2
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ		Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			
wykład (W)		36	1,2
seminarium (S)		20	0,7
ćwiczenia (C)			
e-learning (e-L)			

„Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusa, przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusa w innych celach wymaga zgody WUM.”

zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		
Samodzielna praca studenta	3	
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		
3. CELE KSZTAŁCENIA		
<p>C1.Uzyskanie wiedzy z zakresu ergonomii, funkcjonalnego organizowania stanowisk pracy, zasad bezpieczeństwa pracy</p> <p>C2.Nabywanie umiejętności oceny i klasyfikacji zagrożeń występujących podczas procesu produkcji żywności</p> <p>C3.Uzyskanie wiedzy w zakresie higieny żywności</p> <p>C4.Nabywanie umiejętności opracowania i wdrożenia systemu HACCP na wybranych przykładach</p> <p>C5.Uzyskanie wiedzy dotyczącej organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego</p> <p>C6.Dostarczenie wiedzy z zakresu roli żywienia w leczeniu chorych.</p> <p>C7.Nabywanie umiejętności opracowania planu żywienia dla wybranych grup ludności.</p> <p>C8.Nabywanie umiejętności wskazania i opisanie roli dietetyka w zakładach żywienia zbiorowego, przygotowanie do pracy w zespole żywieniowym.</p>		

4. EFEKTY UCZENIA SIĘ	
Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
Wiedzy — Absolwent zna i rozumie:	
E_W14	Definiuje podstawowe pojęcia żywieniowe i systematyzuje wiedzę dotyczącą zasad prawidłowego żywienia dzieci w różnych przedziałach wiekowych
E_W24	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii
E_W25	Posiada wiedzę na temat wpływu prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynników determinujących zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych
E_W38	Zna podstawowe zasady projektowania zakładów gastronomicznych

„Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu, przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.”

E_W41	Przedstawia zagadnienia dotyczące higieny pracy, potrafi zmierzyć warunki panujące na określonym stanowisku pracy.	
Umiejętności – Absolwent potrafi:		
E_U08	Układa jadłospisy i szacuje ich wartość energetyczną i odżywczą produktów z wykorzystaniem programów komputerowych	
E_U43	Wykazuje rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	
E_U50	Identyfikuje główne problemy związane z bezpieczeństwem żywności i żywienia	
E_U54	Posługuje się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	
E_U60	Organizuje warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz stosuje i wdraża współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia	
E_U67	Potrafi identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej	
Kompetencje społecznych – Absolwent jest gotowy do:		
E_K04	Posiada świadomość stałego dokształcania się.	
E_K06	Współdziała z zespołem interdyscyplinarnym przyjmując różne role	
E_K10	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	
E_K16	Pogłębia umiejętność pracy w grupie	
E_K19	Rozumie i przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	
E_K26	Potrafi współpracować i komunikować się z zespołem	
E_K27	Ma kompetencje do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacji związanych z żywieniem dzieci i młodzieży	
5. ZAJĘCIA		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Wykłady	<p>Blok A.</p> <p>W1. Podstawy organizowania pracy. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii.</p> <p>W2. Zagrożenia żywności. Jakość zdrowotna żywności.</p>	<p><u>Blok A.</u></p> <p>W1. E_W24, E_W38 E_W41, E_U50, E_U60, E_K10, E_K19</p> <p>W2. E_W25</p> <p>W3. E_W25, E_W38</p>

„Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu, przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.”

	<p>W 3.Systemy zapewnienia jakości: GHP, GMP – wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń i wyposażenia – związanych z produkcją żywności i żywniem zbiorowym</p> <p>W 4.Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw.</p> <p>W 5.Systemy zapewnienia jakości: HACCP, QACP</p> <p>W 6.Kontrola higieniczno-sanitarna zakładów żywnościowych: zewnętrzna i wewnętrzna.</p> <p>W7. Prawo żywnościowe dotyczące higieny żywności: światowe, unijne i polskie.</p> <p>W 8.Prawna ochrona pracy. Zasady BHP i ppoż.</p> <p>W9. Aktualny stan i problemy związane z utrzymaniem higieny w zakładach żywienia zbiorowego w Polsce</p> <p>Blok B.</p> <p>W1. Organizacja żywienia w szpitalu. Żywnienie jako element leczenia chorych. Łańcuch żywieniowy. Żywnienie w zapobieganiu niedożywieniu szpitalnemu. Edukacja żywieniowa w szpitalu. Rola dietetyka</p> <p>W2. Zasady i organizacja żywienia w żłobkach i przedszkolach</p> <p>W 3. Organizacja żywienia w szkołach: stołówki, sklepiki szkolne – zasady funkcjonowania, rola w kształtowaniu nawyków żywieniowych. Szkoła promująca zdrowie.</p> <p>W4. Propozycje zaleceń żywienia i norm żywienia dla placówek żywienia</p>	<p>E_W41, E_U50, E_U60,E_K10, E_K19</p> <p>W4. E_W25, E_W38</p> <p>E_W41, E_U50, E_U60,E_K10, E_K19</p> <p>W5. E_W25, E_W38</p> <p>E_W41, E_U50, E_U60,E_K10, E_K19</p> <p>W6. E_W24, E_W38</p> <p>E_W41, E_U50, E_U60,E_K10, E_K19</p> <p>W7. E_W24, E_W38</p> <p>E_W41, E_U50, E_U60</p> <p>W 8. E_W24, E_W38</p> <p>E_W41, E_U50, E_U60</p> <p>W9. E_W24, E_W38</p> <p>E_W41, E_U50, E_U60</p> <p>Blok B</p> <p>W1. E_W24, E_W25, E_W41, E_U43, E_U50, E_U54,E_U60,E_K04, E_K06,E_K10,E_K19,E_K26</p> <p>W2. E_W14,E_W24,E_W25,E_W38,E_W41, E_U50, E_U54,E_U60,E_K04,E_K06,E_K10,E_K26, E_K27</p> <p>W3. E_W14,E_W24,E_W25,E_W38,E_W41, E_U50, E_U54,E_U60,E_K04,E_K06,E_K10,E_K26,</p>
--	--	--

„Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu, przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.”

	<p>zbiorowego zamkniętego. Modelowe racje pokarmowe</p> <p>W5. Organizacja żywienia w zakładach gastronomicznych typu otwartego. Schematy organizacyjne dotyczące personelu. Zasady funkcjonowania cateringu, systemy produkcji.</p> <p>W 6.Organizacja bankietów.</p> <p>W7. Planowanie żywienia różnych grup turystycznych. Rola gastronomii w obsłudze ruchu turystycznego. Żywnienie turystów aktywnych, wymagania turystów zagranicznych. Miejsce i rola żywienia dietetycznego w turystyce.</p> <p>W 8. Ocena sposobu żywienia w żywieniu zbiorowym. Kontrola Sanepidu</p> <p>W9.Podsumowanie – cechy charakterystyczne żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego. Zaliczenie</p>	<p>E_K27</p> <p>W4. E_W25, E_W25, E_U67, E_K04</p> <p>W5. E_W24, E_W25, E_W41, E_U50, E_U54, E_U60, E_U67, E_K06, E_K10, E_K19, E_K26</p> <p>W6. E_W24, E_W25, E_W41, E_U50, E_U54, E_U60, E_U67, E_K06, E_K10, E_K19, E_K26</p> <p>W7. E_W25, E_U50, E_U54, E_U67, E_K06, E_K10, E_K19, E_K26</p> <p>W8. E_W25, E_W38</p> <p>E_W41, E_U50, E_U60</p> <p>W9. E_W14, E_W24, E_W25, E_W38, E_W41, E_U43, E_U50, E_U54, E_U60, E_U67, E_K04, E_K06, E_K10, E_K26, E_K27</p>
Seminaria	<p>Blok A.</p> <p>S1. Etapy wprowadzania systemu HACCP na przykładzie wybranych produktów spożywczych: wiadomości wstępne, opisanie produktów, sporządzanie schematu technologicznego.</p> <p>S2. Etapy wprowadzania systemu HACCP na przykładzie wybranych produktów spożywczych: analiza zagrożeń i oszacowanie ryzyka, ustalenie Krytycznych Punktów Kontroli</p> <p>S3. Etapy wprowadzania systemu HACCP na przykładzie wybranych</p>	<p><u>Blok A.</u></p> <p>S1. E_W24, E_W38, E_W41, E_U50, E_U60, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19, E_K26</p> <p>S2. E_W24, E_W38, E_W41, E_U50, E_U60, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19, E_K26</p> <p>S3. E_W24, E_W38, E_W41, E_U50, E_U60, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19, E_K26</p> <p>S4. E_W24, E_W38, E_W41, E_U50, E_U60, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19, E_K26</p>

„Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu, przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.”

	<p>produktów spożywczych: ustalenie Krytycznych Punktów Kontroli</p> <p>S4. Etapy wprowadzania systemu HACCP na przykładzie wybranych produktów spożywczych: opracowanie systemu monitorowania i działań korygujących, weryfikacja systemu.</p> <p>S5. Przedstawienie i omówienie prac dot. systemu HACCP – podsumowanie.</p> <p>Blok B.</p> <p>S1. Żywnienie w szpitalach dla osób dorosłych. Ocena kosztów żywienia w szpitalach.</p> <p>S2. Opracowanie organizacji i planu żywienia dla grupy dzieci w przedszkolu. Kalkulacja kosztów.</p> <p>S3. Rodzaje posiłków w usługach gastronomicznych. Opracowanie przykładowego menu bankietowego oraz organizacji bankietu (organizacja personelu, formy serwowania potraw, kalkulacja kosztów)</p> <p>S4. Rodzaje śniadań w zakładach otwartych. Wartość odżywcza oraz koszt – analiza porównawcza</p> <p>S5. Opracowanie planu żywienia i organizacji żywienia dla grupy turystów aktywnych</p>	<p>S5. E_W24, E_W38, E_W41, E_U50, E_U60, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19, E_K26</p> <p>Blok B.</p> <p>S1. E_W25, E_U08, E_U43, E_U50, E_U54, E_K04, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19, E_K26</p> <p>S2. E_W14, E_W24, E_W25, E_W41, E_U08, E_U50, E_U54, E_K04, E_K06, E_K10, E_K16, E_K26, E_K27</p> <p>S3. E_W25, E_U50, E_U54, E_U67, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19, E_K26</p> <p>S4. E_W25, E_U50, E_U54, E_U67, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19, E_K26</p> <p>S5. E_W25, E_U50, E_U54, E_U67, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19, E_K26</p>
<p>6. LITERATURA</p>		
<p>Obowiązkowa</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kołożyn-Krajewska D.(red.), Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2015 2. Jarosz M. (red.) Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach, IŻŻ Warszawa 2011 3. Hasik J., Gawęcki J. (red.), Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, t.2, PWN Warszawa 2016 		

„Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu, przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.”

4. Jarosz M. Bułhak-Jachymczyk B.(red.) Normy żywienia człowieka PZWL, Warszawa 2020
5. Turlejska H. Pelzner U. Konecka-Matyjek E., Kuchnia serwuje system HACCP. Poradnik wdrażania zasad GHP/GMP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego i firmach cateringowych, IŻŻ, Warszawa 2004

Uzupełniająca

1. Turlejska H., Pelzner U. Szponar L., Konecka-Matyjek E., Zasady racjonalnego żywienia – zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego, wyd. Gdańsk 2006
2. Kupc S. Nowe jadłospisy dla przedszkoli , Lexdruk, 2013
3. Czarniecka-Skubina E. Technologia gastronomiczna SGGW 2016
4. Zadendrowski M.R. i wsp. Praktyczne wdrażanie systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. ODDK, Gdańsk 2004

7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIASIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
E_W14,E_W24,E_W25, E_W38, E_W48, E_U08, E_U43, E_U50, E_U54, E_U60, E_U67, E_K 04, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19, E_K26, E_K27	Zaliczenie pisemne (pytania testowe, jednokrotnego wyboru)	65%
E_W14,E_W24,E_W25, E_W38, E_W48, E_U08, E_U43, E_U50, E_U54, E_U60, E_U67, E_K 04, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19, E_K26, E_K27	Prace tematyczne prezentowane i omawiane w trakcie seminariów	65%

8. INFORMACJE DODATKOWE (informacje istotne z punktu widzenia nauczyciele niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)

„Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu, przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.”