Warunki produkcji żywności i podstawy żywienia zbiorowego

1. METRYCZKA

Rok akademicki	2023/2024
Wydział	Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca	Nauki o zdrowiu
Profil studiów	praktyczny
Poziom kształcenia	I stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Typ modułu/przedmiotu	obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się	egzamin
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	Zakład Żywienia Człowieka , ul. Ciołka 27
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	p.o. kierownika dr inż. Beata Sińska
Koordynator przedmiotu	dr Ewa Michota-Katulska ewa.michota-katulska@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus	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**	3

FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ **Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim**	**Liczba godzin**	**Kalkulacja punktów ECTS**
wykład (W)	36	
seminarium (S)	20	
ćwiczenia (C)		
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		
Samodzielna praca studenta	**3**	
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		

3. CELE KSZTAŁCENIA

C1	Uzyskanie wiedzy z zakresu ergonomii, funkcjonalnego organizowania stanowisk pracy, zasad bezpieczeństwa pracy
C2	Nabycie umiejętności oceny i klasyfikacji zagrożeń występujących podczas procesu produkcji żywności
C3	Uzyskanie wiedzy w zakresie higieny żywności
C4	Nabycie umiejętności opracowania i wdrożenia systemu HACCP na wybranych przykładach
C5	Uzyskanie wiedzy dotyczącej organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego
C6	Dostarczenie wiedzy z zakresu roli żywienia w leczeniu chorych.
C7	Nabycie umiejętności opracowania planu żywienia dla wybranych grup ludności.
C8	Nabycie umiejętności wskazania i opisania roli dietetyka w zakładach żywienia zbiorowego, przygotowanie do pracy w zespole żywieniowym.

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
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
Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów 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	**Blok A.**	**<u>Blok A.</u>** **W1**. E_W24, E_W38 E_W41, E_U50, E_U60,E_K10, E_K19

	W1. Podstawy organizowania pracy. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii. W2. Zagrożenia żywności. Jakość zdrowotna żywności. W 3.Systemy zapewnienia jakości: GHP, GMP – wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń i wyposażenia – związanych z produkcją żywności i żywieniem zbiorowym W 4.Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw. W 5.Systemy zapewnienia jakości: HACCP, QACP W 6.Kontrola higieniczno-sanitarna zakładów żywnościowych: zewnętrzna i wewnętrzna. W7. Prawo żywnościowe dotyczące higieny żywności: światowe, unijne i polskie. W 8.Prawna ochrona pracy. Zasady BHP i ppoż. W9. Aktualny stan i problemy związane z utrzymaniem higieny w zakładach żywienia zbiorowego w Polsce **Blok B**. W1. Organizacja żywienia w szpitalu. Żywienie jako element leczenia chorych. Łańcuch żywieniowy. Żywienie w zapobieganiu niedożywieniu szpitalnemu. Edukacja żywieniowa w szpitalu. Rola dietetyka W2. Zasady i organizacja żywienia w żłobkach i przedszkolach W 3. Organizacja żywienia w szkołach: stołówki, sklepiki szkolne – zasady funkcjonowania, rola w kształtowaniu nawyków żywieniowych. Szkoła promująca zdrowie. W4. Propozycje zaleceń żywienia i norm żywienia dla placówek żywienia	**W2.** E_W25 **W3.** E_W25, E_W38 E_W41, E_U50, E_U60,E_K10, E_K19 **W4**. E_W25, E_W38 E_W41, E_U50, E_U60,E_K10, E_K19 **W5.** E_W25, E_W38 E_W41, E_U50, E_U60,E_K10, E_K19 **W6**. E_W24, E_W38 E_W41, E_U50, E_U60,E_K10, E_K19 **W7**. E_W24, E_W38 E_W41, E_U50, E_U60 **W 8.** E_W24, E_W38 E_W41, E_U50, E_U60 **W9.** E_W24, E_W38 E_W41, E_U50, E_U60 **<u>Blok B</u>** **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 **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 **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, E_K27 **W4.** E_W25, E_W25, E_U67, E_K04

	zbiorowego zamkniętego. Modelowe racje pokarmowe. /Praca zmianowa, implikacje zdrowotne W5. Organizacja żywienia w zakładach gastronomicznych typu otwartego. Schematy organizacyjne dotyczące personelu. Zasady funkcjonowania cateringu, systemy produkcji. W 6.Organizacja bankietów. W7. Planowanie żywienia różnych grup turystycznych. Rola gastronomii w obsłudze ruchu turystycznego. Żywienie turystów aktywnych, wymagania turystów zagranicznych. Miejsce i rola żywienia dietetycznego w turystyce. W 8. Ocena sposobu żywienia w żywieniu zbiorowym. Kontrola Sanepidu W9.Podsumowanie – cechy charakterystyczne żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego. Zaliczenie	**W5**. E_W24, E_W25, E_W41, E_U50, E_U54,E_U60,E_U67, E_K06,E_K10,E_K19,E_K26 **W6.** E_W24, E_W25, E_W41, E_U50, E_U54,E_U60,E_U67, E_K06,E_K10,E_K19,E_K26 **W7**. E_W25, E_U50, E_U54 ,E_U67, E_K06,E_K10,E_K19,E_K26 **W8.** E_W25, E_W38 E_W41, E_U50, E_U60 **W9.** E_W14,E_W24,E_W25,E_W38,E_W41, E_U43, E_U50, E_U54,E_U60, E_U 67, E_K04,E_K06,E_K10,E_K26, E_K27
Seminaria	**Blok A.** S1. Etapy wprowadzania systemu HACCP na przykładzie wybranych produktów spożywczych: wiadomości wstępne, opisanie produktów, sporządzanie schematu technologicznego. S2. Etapy wprowadzania systemu HACCP na przykładzie wybranych produktów spożywczych: analiza zagrożeń i oszacowanie ryzyka, ustalenie Krytycznych Punktów Kontroli S3. Etapy wprowadzania systemu HACCP na przykładzie wybranych produktów spożywczych: ustalenie Krytycznych Punktów Kontroli S4. Etapy wprowadzania systemu HACCP na przykładzie wybranych produktów spożywczych: opracowanie systemu monitorowania i działań korygujących, weryfikacja systemu. S5. Przedstawienie i omówienie prac dot. systemu HACCP – podsumowanie.	**Blok A.** **S1.** E_W24, E_W38, E_W41, E_U50, E_U60,E_K06, E_K 10, E_K16, E_K19, E_K26 **S2**. E_W24, E_W38, E_W41, E_U50, E_U60,E_K06, E_K 10, E_K16, E_K19, E_K26 **S3**. E_W24, E_W38, E_W41, E_U50, E_U60,E_K06, E_K 10, E_K16, E_K19, E_K26 **S4.** E_W24, E_W38, E_W41, E_U50, E_U60,E_K06, E_K 10, E_K16, E_K19, E_K26 **S5**. E_W24, E_W38, E_W41, E_U50, E_U60,E_K06, E_K 10, E_K16, E_K19, E_K26 **Blok B.**

	Blok B. S1. Żywienie w szpitalach dla osób dorosłych. Ocena kosztów żywienia w szpitalach. S2. Opracowanie organizacji i planu żywienia dla grupy dzieci w przedszkolu. Kalkulacja kosztów. S3. Rodzaje posiłków w usługach gastronomicznych. Opracowanie przykładowego menu bankietowego oraz organizacji bankietu (organizacja personelu, formy serwowania potraw, kalkulacja kosztów) S4. Rodzaje śniadań w zakładach otwartych. Wartość odżywcza oraz koszt – analiza porównawcza S5. Opracowanie planu żywienia i organizacji żywienia dla grupy turystów aktywnych	**S1.** E_W25, E_U08, E_U43, E_U50, E_U54, E_K04, E_K06,E_K10, E_K 16, E_K19,E_K26 **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 **S3**. E_W25, E_U50, E_U54 ,E_U67, E_K06,E_K10, E_K16, E_K19,E_K26 **S4**. E_W25, E_U50, E_U54 ,E_U67, E_K06,E_K10, E_K16, E_K19,E_K26 **S5**. E_W25, E_U50, E_U54 ,E_U67, E_K06,E_K10, E_K16, E_K19,E_K26

6. LITERATURA

Obowiązkowa

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.), Żywienie człowieka zdrowego i chorego, t.2, PWN Warszawa 2016
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 UCZENIA SIĘ

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,	Egzamin pisemny (pytania testowe, jednokrotnego wyboru)	65%

E_U54, E_U60, E_U67, E_K 04, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19, E_K26, E_K27		
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 - prace tematyczne prezentowane i omawiane w trakcie seminariów	65%

8. INFORMACJE DODATKOWE

(tu należy zamieścić informacje istotne z punktu widzenia nauczyciele niezawarte w pozostałej części sylabusa, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)

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.

UWAGA

Końcowe 10 minut ostatnich zajęć w bloku/semestrze/roku należy przeznaczyć na wypełnienie przez studentów Ankiety Oceny Zajęć i Nauczycieli Akademickich