



Zasady i organizacja 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	II 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
Koordinator 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 Lucyna Pachocka dr Magdalena Zegan

2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów		Liczba punktów ECTS	2

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

3. CELE KSZTAŁCENIA

C1	Dostarczenie wiedzy z zakresu roli żywienia w leczeniu chorych.
C2	Rozwinięcie umiejętności posługiwania się modelowymi racjami pokarmowymi stosowanymi w żywieniu zbiorowym.
C3	Rozwinięcie umiejętności opracowania planu żywienia dla wybranych grup ludności.
C4	Rozwinięcie umiejętności przygotowania planu żywienia chorych (wybrane przypadki).
C5	Rozwinięcie umiejętności wskazania podstawy rozpoznania niedożywienia oraz jednostki chorobowej.
C6	Utrwalenie umiejętności wskazania i opisanie 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_W54	Zna technologię potraw, podstawy towaroznawstwa oraz asortyment dań dietetycznych
E_W59	Przygotowuje plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.
E_W66	Wyjaśnia zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.

E_W73	Charakteryzuje System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.
E_W76	Zna i rozumie znaczenie współpracy w interdyscyplinarnym zespole specjalistów z zakresu medycyny i nauk o zdrowiu

Umiejętności – Absolwent potrafi:

E_U07	Opracowuje jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta
E_U37	Opracowuje organizację i plan żywienia w żywieniu zbiorowym
E_U40	Prezentuje w formie ustnej i pisemnej wyniki pracy na poziomie akademickim
E_U56	Wykazuje rolę dietetyka w zespole terapeutycznym

Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:

E_K1	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy
------	---

5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Wykłady	W1. Diety szpitalne i ich jakość, rola żywienia w leczeniu pacjenta. Zadania personelu, rola dietetyka. Projektowane zmiany w żywieniu szpitalnym. Wytyczne ESPEN.	W1. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76,E_U37 , E_U56, E_K1
	W2. Organizacja żywienia w szpitalu: kuchnia szpitalna, catering – wady i zalety. Dział żywienia: zadania, lokalizacja w strukturze szpitala, systemy dystrybucji, urządzenia. Promocja zdrowia i edukacja żywieniowa w szpitalu.	W2. E_W54,E_W59, E_W76, E_U37, E_U56, E_K1
	W3. Normy żywienia chorych w szpitalu. Podstawy doboru diety dla pacjenta w szpitalu. Propozycje zaleceń żywienia i norm żywienia dla zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.	W3. E_W54,E_W59, E_W76 ,E_U37, E_U56, E_K1
	W4. Żywnienie jako element leczenia chorych. Niedożywienie szpitalne: występowanie, przyczyny, grupy ryzyka. Zapobieganie niedożywieniu w szpitalu. Rozpoznanie niedożywienia: badania przesiewowe, ocena stanu odżywienia. Następstwa niedożywienia. Monitorowanie żywienia i stanu odżywienia pacjenta. Nutrition Day in Europe	W4. E_W54,E_W59, E_W76, E_U37, E_U56, E_K1
	W5. Elementy wywiadu zdrowotnego i żywieniowego. Analiza dokumentacji medycznej pacjenta. Poradnictwo i konsultacje dietetyczne. Zalecenia dotyczące żywienia przy wypisie ze szpitala. Rola dietetyka i zadania dietetyka w zespole żywieniowym	W5. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U37, E_U56, E_K1
	W6. Dokumentacja żywieniowa (przetargowa, obiegowa)	W6. E_W54,E_W59, E_W76, E_U37, E_U56, E_K1
	W7. Żywnienie w uzdrowiskach. Regulacje prawne. Organizacja żywienia w sanatoriach i ośrodkach Spa. Proponowane formy żywienia, stosowane diety. Miejsce i rola dietetyka.	W7. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U37, E_U56, E_K1
	W8. Pion gastronomiczno-żywieniowy w innych zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego: wojsko. Miejsce i rola dietetyka	W8. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U37, E_U56, E_K1
	W9. Zasady i organizacja żywienia w domach dziecka	W9. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U37, E_U56, E_K1
	W10. Organizacja żywienia w więziennictwie	W10. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U37, E_U56, E_K1

		<p>W8. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U37, E_U56, E_K1</p>
		<p>W9. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76,E_U37 , E_U56, E_K1</p>
		<p>W 10. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76,E_U37 , E_U56, E_K1</p>
Seminaria	<p>S1. Organizacja i żywienie w szpitalach dla osób dorosłych. Determinanty organizacji. Organizacja żywienia w szpitalach w Polsce w świetle kontroli NIK</p> <p>S2. Szpitale w innych krajach- standardy żywienia. Dieta podstawowa. Projektowane zmiany w żywieniu w polskich szpitalach.</p> <p>S3.Opracowanie materiałów edukacyjnych dla grupy pacjentów z daną jednostką chorobową, wymagającą leczenia dietetycznego.</p> <p>S4.Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego (dom opieki społecznej). Cele żywienia. Opracowanie planu żywienia pokrywającego zapotrzebowanie. Kalkulacja kosztów.</p> <p>S5. Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego: sanatorium. Ośrodek Spa. Opracowanie planu żywienia pokrywającego zapotrzebowanie przy zróżnicowanych stawkach.</p> <p>S6.Organizacja żywienia w szkole. Zasady żywienia dzieci i młodzieży w warunkach żywienia zbiorowego. Styl życia dzieci i młodzieży w wieku szkolnym (zwyczaje żywieniowe, aktywność fizyczna). Stołówki szkolne – analiza jadłospisów. Opracowanie jadłospisu dla stołówki szkolnej. Prawidłowy asortyment sklepiku szkolnego</p> <p>S7. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego teoria a praktyka, omówienie realizacji prac w ramach pracy indywidualnej (2 h)</p>	<p>S1. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, ,E_U37 , E_U40, E_U56, E_K1</p>
		<p>S2. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76,E_U37 , E_U40, E_U56, E_K1</p>
		<p>S3. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U07, E_U40, E_U56, E_K1</p>
		<p>S4. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U07,E_U37 , E_U40, E_U56, E_K1</p>
		<p>S5. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U07,E_U37 , E_U40, E_U56, E_K1</p>
		<p>S6. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U07,E_U37 , E_U40, E_U56, E_K1</p>
		<p>S7. E_W54,E_W76, E_U07, E_U40, E_K1</p>
		<p>S8. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U37 , E_U40, E_K1</p>

		S9. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76 ,E_U37 , E_U40, E_K1
		S10. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U07,E_U37, E_U40, E_U56, E_K1

6. LITERATURA

Obowiązkowa

Jarosz M. (red.) Zasady żywienia chorych w szpitalach, IŻŻ, Warszawa 2011
 Grzymiński M., Gawęcki J. (red.) Żywność człowieka zdrowego i chorego cz.2, PWN Warszawa 2012 (r. III; r.IV. 26.,27., 28., 29);
[Barker H.](#) , Chojnacki J, [Payne A](#) Dietetyka i żywność kliniczna, PZWŁ, Wrocław 2019
 Żywność pacjentów w szpitalach, NIK 2017;
 Jarosz M. (red.) Normy żywienia człowieka NIZP-PZH, Warszawa 2020;
 Dzieniszewski J., Szponar L., Szczygieł B., Socha J. Podstawy naukowe żywienia w szpitalach. IŻŻ, Warszawa 2001.

Uzupełniająca

7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U07,E_U37 , E_U40, E_U56, E_K1	Egzamin pisemny (pytania testowe, jednokrotnego wyboru)	65%
E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U07,E_U37 , E_U40, E_U56, E_K1	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 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.

UWAGA

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