



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	niestacjonarne
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	I/semestr zimowy	Liczba punktów ECTS	3

FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ	Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim		
wykład (W)	12	
seminarium (S)	5	
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	<p>W1. Organizacja żywienia w szpitalu: kuchnia szpitalna, catering – wady i zalety. Dział żywienia: zadania, lokalizacja w strukturze szpitala, systemy dystrybucji, urządzenia. Zadania personelu, dietetyka. Projektowane zmiany w żywieniu szpitalnym. Wytyczne ESPEN.</p> <p>Promocja zdrowia i edukacja żywieniowa w szpitalu.</p> <p>Żywność w uzdrowiskach. Regulacje prawne. Organizacja żywienia w sanatoriach i ośrodkach Spa. Proponowane formy żywienia, stosowane diety. Miejsce i rola dietetyka.</p> <p>W2. Normy żywienia chorych w szpitalu. Podstawy doboru diety dla pacjenta w szpitalu. Żywność jako element leczenia chorych. Niedożywienie szpitalne: występowanie, przyczyny, grupy ryzyka. Zapobieganie niedożywieniu w szpitalu. Rozpoznanie niedożywienia: badania przesiewowe, ocena stanu odżywienia. Następstwa niedożywienia.</p> <p>Inne zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego na przykładzie domów dziecka i więziennictwa</p>	<p>W1. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U37, E_U56, E_K1</p> <p>W2. 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 – planowane zmiany prawne i organizacyjne. Determinanty organizacji. Organizacja żywienia w szpitalach w Polsce w świetle kontroli NIK Szpitale w innych krajach- standardy żywienia - projekt. Dieta podstawowa</p> <p>S2.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>E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76 ,E_U37 , E_U40, E_U07,E_U56, E_K1</p> <p>E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76,E_U37 , E_U56, E_K1</p>

6. LITERATURA

Obowiązkowa

Jarosz M. (red.) Zasady żywienia chorych w szpitalach, IŻŻ, Warszawa 2011
Grzymiśławski M., Gawęcki J. (red.) Żywienie 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 żywienie kliniczne, PZWL, Wrocław 2019
Żywienie pacjentów w szpitalach, NIK 2017;
Jarosz M. (red.) Normy żywienia człowieka NIZP-PZH, Warszawa 2020;
Dziesięszewski 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