



Zasady i organizacja żywienia zbiorowego

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2024/2025
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	dr B. 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 rok drugiego stopnia, semestr I	Liczba punktów ECTS	2

Załącznik nr 4B do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów
(stanowiącej załącznik do Zarządzenia nr .../2024 Rektora WUM z dnia2024 r.)

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.

Załącznik nr 4B do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów
(stanowiącej załącznik do Zarządzenia nr .../2024 Rektora WUM z dnia2024 r.)

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. Organizacja żywienia w szpitalu.; catering – wady i zalety. Dział żywienia: zadania, lokalizacja w strukturze szpitala, systemy dystrybucji, urządzenia. Zadania personelu. Rola dietetyka w zespole żywieniowym	W1. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76,E_U37 , E_U56, E_K1
	W2.Organizacja żywienia w szpitalu. Diety szpitalne, ze szczególnym Projektowane zmiany w żywieniu szpitalnym.uwzględnieniem diety podstawowej.	W2. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76,E_U37 , E_U56, E_K1
	W3.Promocja zdrowia i edukacja żywieniowa w szpitalu.	W3. E_W76, E_U56, E_K1
	W4. Normy żywienia chorych w szpitalu. Podstawy doboru diety dla pacjenta w szpitalu. Propozycje zaleceń żywienia i norm żywienia dla zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.	W4. E_W54,E_W59, E_W76 ,E_U37, E_U56, E_K1
	W5. Najczęstsze zatrucia i zakażenia pokarmowe w żywieniu zbiorowym	W5. E_W54, E_W76, E_U56, E_K1
	W6. Żywność w uzdrowiskach. Regulacje prawne. Organizacja żywienia w sanatoriach i ośrodkach Spa. Proponowane formy żywienia, stosowane diety. Miejsce i rola dietetyka.	W6. E_W54,E_W59, E_W76, E_U37, E_U56, E_K1
	W7. Pion gastronomiczno-żywieniowy w innych zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego: wojsko. Miejsce i rola dietetyka	W7. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U37, E_U56, E_K1
	W8. Zasady i organizacja żywienia zbiorowego w DPS	W8. E_W54,E_W59,E_W76, E_U37, E_U56, E_K1

Załącznik nr 4B do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów
(stanowiącej załącznik do Zarządzenia nr .../2024 Rektora WUM z dnia2024 r.)

	W9. Zasady i organizacja żywienia w domach dziecka	W9. E_W54,E_W59, E_W76,E_U37 , E_U56, E_K1
	W10. Organizacja żywienia w więziennictwie	W 10. E_W54,E_W59, E_W76,E_U37 , E_U56, E_K1
Seminaria	S1. Organizacja i żywienie w szpitalach dla osób dorosłych. Determinanty organizacji. Organizacja żywienia w szpitalach w Polsce w świetle kontroli NIK	S1. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, ,E_U37 , E_U40, E_U56, E_K1
	S2. Szpitale w innych krajach- standardy żywienia. Dieta podstawowa. Projektowane zmiany w żywieniu w polskich szpitalach	S2. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76,E_U37 , E_U40, E_U56, E_K1
	S3.Opracowanie materiałów edukacyjnych dla grupy pacjentów z daną jednostką chorobową, wymagającą leczenia dietetycznego.	S3. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73, E_W76, E_U07, E_U40, E_U56, E_K1
	S4.Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego (dom opieki społecznej). Cele żywienia. Opracowanie planu żywienia pokrywającego zapotrzebowanie. Kalkulacja kosztów.	S4. E_W54,E_W59, E_W76, E_U07,E_U37 , E_U40, E_U56, E_K1
	S5. Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego: sanatorium. Ośrodek Spa. Opracowanie planu żywienia pokrywającego zapotrzebowanie przy zróżnicowanych stawkach.	S5. E_W54,E_W59, E_W76, E_U07,E_U37 , E_U40, E_U56, E_K1
	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	S6. E_W54,E_W59, E_W76, E_U07,E_U37 , E_U40, E_U56, E_K1
	S7. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego teoria a praktyka, omówienie realizacji prac w ramach pracy indywidualnej (2 h)	S7. E_W54,E_W76, E_U07, E_U40, E_K1

6. LITERATURA

Obowiązkowa

Lange E., Włodarek D. Współczesna dietoterapia PZWL, Warszawa 2022
[Barker](#) H. , Chojnacki J, [Payne](#) A Dietetyka i żywienie kliniczne, PZWL, Wrocław 2019
 Żywnienie pacjentów w szpitalach, Raport NIK;
 Jarosz M. (red.) Normy żywienia człowieka NIZP-PZH, Warszawa 2020;

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
<p><i>Dopuszczalna 1 nieobecność na seminariach. Powyżej 15 min.spóźnienia – nieobecność na zajęciach.</i></p> <p><i>(tu należy zamieścić informacje istotne z punktu widzenia nauczyciela niezawarte w pozostałej części sylabusu, w szczególności w oparciu o regulacje wynikające z § 26 ust. 1 i 2, § 27 ust. 3 oraz § 28 ust. 1 Regulaminu Studiów wskazanie liczby terminów zaliczeń przedmiotu, w tym zaliczeń dopuszczających do egzaminu, oraz np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)</i></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.

UWAGA

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