



Warunki produkcji żywności i podstawy żywienia zbiorowego

1. METRYCZKA

Rok akademicki	2025/2026
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	Dr hab. 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
-----------------------	--------	---------------------	---

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)	36	
seminarium (S)	20	
ćwiczenia (C)		
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		
Samodzielna praca studenta		
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń	19	

3. CELE KSZTAŁCENIA	
C1	Uzyskanie wiedzy z zakresu ergonomii, funkcjonalnego organizowania stanowisk pracy, zasad bezpieczeństwa pracy
C2	Nabywanie umiejętności oceny i klasyfikacji zagrożeń występujących podczas procesu produkcji żywności
C3	Uzyskanie wiedzy w zakresie higieny żywności
C4	Nabywanie umiejętności opracowania i wdrożenia systemu HACCP na wybranych przykładach
C5	Uzyskanie wiedzy dotyczącej organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego
C6	Nabywanie umiejętności opracowania planu żywienia dla wybranych grup ludności.
C7	Nabywanie umiejętności wskazania i opisanie roli diety 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 organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii

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

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

Kompetencje społecznych – Absolwent jest gotów do:

E_K04	Posiada świadomość stałego doskonalenia 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_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. 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. W8. Prawna ochrona pracy. Zasady BHP i ppoż. W9. Aktualny stan i problemy związane z utrzymaniem higieny w zakładach żywienia zbiorowego w Polsce	Blok A. W1. E_W24, E_W38 E_W41, E_U50, E_U60,E_K10, E_K19 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

	Blok B. W1. Organizacja żywienia w szpitalu. Żywnienie jako element leczenia chorych. Łańcuch żywieniowy. Żywnienie 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 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. Żywnienie 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	W8.E_W14,E_W24,E_W25,E_W38,E_W41, E_U43, E_U50, E_U54,E_U60, E_K04,E_K06,E_K10, E_K27 W9 E_W24, E_W38 E_W41, E_U50, E_U60 Blok B W1. E_W24, E_W25, E_W41, E_U43, E_U50, E_U54,E_U60,E_K04, E_K06,E_K10,E_K19 W2. E_W14,E_W24,E_W25,E_W38,E_W41, E_U50, E_U54,E_U60,E_K04,E_K06,E_K10, 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_K27 W4. E_W25, E_W25, E_K04 W5. E_W24, E_W25, E_W41, E_U50, E_U54,E_U60, E_K06,E_K10,E_K19 W6. E_W24, E_W25, E_W41, E_U50, E_U54,E_U60, E_K06,E_K10,E_K19 W7. E_W25, E_U50, E_U54 , E_K06,E_K10,E_K19 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 B. S1. Żywnienie w szpitalach dla osób dorosłych. Ocena kosztów żywienia w szpitalach.	Blok A. S1. E_W24, E_W38, E_W41, E_U50, E_U60,E_K06, E_K 10, E_K16, E_K19 S2. E_W24, E_W38, E_W41, E_U50, E_U60,E_K06, E_K 10, E_K16, E_K19 S3. E_W24, E_W38, E_W41, E_U50, E_U60,E_K06, E_K 10, E_K16, E_K19 S4. E_W24, E_W38, E_W41, E_U50, E_U60,E_K06, E_K 10, E_K16, E_K19 S5. E_W24, E_W38, E_W41, E_U50, E_U60,E_K06, E_K 10, E_K16, E_K19 Blok B. S1. E_W25, E_U08, E_U43, E_U50, E_U54, E_K04, E_K06,E_K10, E_K 16, E_K19 S2. E_W14,E_W24,E_W25,E_W41,E_U08, E_U50,E_U54,E_K04,E_K06,E_K10, E_K16, E_K27

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

	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	S3. E_W25, E_U50, E_U54, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19 S4. E_W25, E_U50, E_U54, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19 S5. E_W25, E_U50, E_U54, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19
--	---	---

6. LITERATURA

Obowiązkowa

- Kołożyn-Krajewska D.(red.), Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2019
- Hasik J., Gawęcki J. (red.), Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, t.2, PWN Warszawa 2023
- Normy żywienia człowieka PZWL, Warszawa 2024
- Turlejska H. Pelzner U. Konecka-Matyjek E., Przewodnik do wdrażania zasad GHP/GMP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, FAPA, Warszawa 2004

Uzupełniająca

- Czarniecka-Skubina E. Technologia gastronomiczna SGGW 2016

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, E_U54, E_U60, E_K04, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19, E_K27	Egzamin pisemny (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_K04, E_K06, E_K10, E_K16, E_K19, E_K27	Zaliczenie - prace tematyczne prezentowane i omawiane w trakcie seminariów	

8. INFORMACJE DODATKOWE

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa, dopuszczalna 1 nieobecność, w razie nieobecności usprawiedliwionej >1, należy ją odrobić w formie zadań przydzielonych przez prowadzącego

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

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