



## Zasady i organizacja 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                         | 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 hab. B. Sińska                                                   |
| Koordynator przedmiotu                     | dr Ewa Michota-Katulska<br>ewa.michota-katulska@wum.edu.pl          |
| Osoba odpowiedzialna za sylabus            | dr Ewa Michota-Katulska<br>ewa.michota-katulska@wum.edu.pl          |
| Prowadzący zajęcia                         | dr Ewa Michota-Katulska<br>dr Lucyna Pachocka<br>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 dnia .....2024 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)                        |               |                         |
| <b>Samodzielna praca studenta</b>             |               |                         |
| Przygotowanie do zajęć i zaliczeń             | 10            |                         |

| <b>3. CELE KSZTAŁCENIA</b> |                                                                                                                                         |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                         | Utrwalenie umiejętności wskazania i opisanie roli diety w zakładach żywienia zbiorowego , przygotowanie do pracy w zespole żywieniowym. |

| <b>4. EFEKTY UCZENIA SIĘ</b>             |                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Numer efektu uczenia się                 | Efekty w zakresie                                                                                                                                |
| <b>Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:</b> |                                                                                                                                                  |
| 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.                       |

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

|       |                                                                                                                   |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. Żywnie 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              |
|             | W9. Zasady i organizacja żywienia w domach dziecka                                                                                                                                                                   | W9. 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 dnia .....2024 r.)**

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                    |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|           | W10. Organizacja żywienia w więziennictwie                                                                                                                                                                                                                                                                                           | W 10.<br>E_W54,E_W59,<br>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. (3h)                                                                                                                                                                        | S1. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73,<br>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. (3h)                                                                                                                                                                                                      | S2. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73,<br>E_W76,E_U37 , E_U40, E_U56, E_K1   |
|           | S3.Opracowanie materiałów edukacyjnych pomocniczych dla grupy pacjentów w szpitalu oraz ich rodzin/osób odwiedzających pacjentów. (3h)                                                                                                                                                                                               | S3. E_W54,E_W59,E_W66,E_W73,<br>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. (3h)                                                                                                                                                   | S4. E_W54,E_W59,<br>E_W76, E_U07,E_U37 , E_U40, E_U56,<br>E_K1     |
|           | S5. Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego: sanatorium i ośrodek komercyjny - różnice. Opracowanie planu żywienia pokrywającego zapotrzebowanie przy zróżnicowanych stawkach. (3h)                                                                                                                                     | S5. E_W54,E_W59,<br>E_W76, E_U07,E_U37 , E_U40, E_U56,<br>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. (3h) | S6. E_W54,E_W59,<br>E_W76, E_U07,E_U37 , E_U40, E_U56,<br>E_K1     |
|           | S7. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego teoria a praktyka, omówienie realizacji prac w ramach pracy indywidualnej. (2 h)                                                                                                                                                                                                    | S7.<br>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;  
 Normy żywienia człowieka NIZP-PZH, Warszawa 2024;

### Uzupełniająca

## 7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

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

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

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