



Warunki produkcji żywności i podstawy żywienia zbiorowego

1. METRYCZKA

Rok akademicki	2026/2027
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/zimowy	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)	30	
seminarium (S)	20	
ćwiczenia (C)		
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		
Samodzielna praca studenta		
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń	10	

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 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:	
D1.W.25	wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynników determinujących zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych;

D1.W.49	zasady organizacji żywienia zbiorowego oraz systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności w zakładach gastronomicznych;
D1.W.50	wpływ warunków sanitarno-higienicznych na jakość i bezpieczeństwo żywności;
D1.W.65	podstawowe zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne w żywności oraz metody zapewniania jej bezpieczeństwa w produkcji i dystrybucji;
D1.W.73	zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego;
D1.W.74	współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia;

Umiejętności – Absolwent potrafi:

D1.U.45	planować sposób żywienia zgodny z aktualnymi normami i rekomendacjami żywieniowymi
D1.U.52	potrafi zaplanować jadłospis dla różnych grup populacyjnych;
D1.U.59	oceniać warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności;

Kompetencje społecznych – Absolwent jest gotów do:

D1.K.01	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów;
D1.K.08	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii;
D1.K.11	organizuje pracę własną i współpracuje w zespole interdyscyplinarnym

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.Prawna ochrona pracy. Zasady BHP i ppoż. 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	Blok A. w1. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.59, D1.K.08, D1.K.11 w2. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.74, D1.U.59, D1.K.11 w3. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.59, D1.K.08, D1.K.11 w4. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.59, D1.K.08, D1.K.11

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

	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. Żywnie turystów aktywnych, wymagania turystów zagranicznych. Miejsce i rola żywienia dietetycznego w turystyce. W 8. Ocena sposobu żywienia w żywieniu zbiorowym. Kontrola Sanepidu	w5. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.59, D1.K.08, D1.K.11 w6. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.59, D1.K.08, D1.K.11 w7. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.59, D1.K.08, D1.K.11 <u>Blok B</u> w1. D1.W.25, D1.W.49, D1.U.45, D1.U.52, D1.K.01, D1.K.08, D1.K.11 w2. D1.W.25, D1.W.49, D1.U.45, D1.U.52, D1.K.01, D1.K.08, D1.K.11 w3. D1.W.25, D1.W.49, D1.U.45, D1.U.52, D1.K.01, D1.K.08, D1.K.11 w4. D1.W.25, D1.W.49, D1.U.45, D1.U.52, D1.K.01, D1.K.11 w5. D1.W.25, D1.W.49, D1.U.45, D1.U.52, D1.K.01, D1.K.11 w6. D1.W.25, D1.W.49, D1.U.45, D1.U.52, D1.K.01, D1.K.11 w7. D1.W.25, D1.W.49, D1.U.45, D1.U.52, D1.K.01, D1.K.11 w8. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.59, D1.K.08, D1.K.11
Seminaria	<u>Blok A.</u> S1. Etapy wprowadzania systemu HACCP na przykładzie wybranych produktów spożywczych: wiadomości wstępne, opisanie produktów, sporządzanie schematu technologicznego.	<u>Blok A.</u> s1. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73,

	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. 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	D1.W.74, D1.U.59, D1.K.08, D1.K.11 S2. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.59, D1.K.08, D1.K.11 S3. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.59, D1.K.08, D1.K.11 S4. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.59, D1.K.08, D1.K.11 S5. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.59, D1.K.08, D1.K.11 Blok B. S1. D1.W.25, D1.W.49, D1.U.45, D1.U.52, D1.K.01, D1.K.08, D1.K.11 S2. D1.W.25, D1.W.49, D1.U.45, D1.U.52, D1.K.01, D1.K.08, D1.K.11 S3. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.59, D1.K.08, D1.K.11 S4. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.59, D1.K.08, D1.K.11 S5. D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.59, D1.K.08, D1.K.11
--	--	--

6. LITERATURA

Obowiązkowa

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

Uzupełniająca
1. 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
D1.W.25, D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.45, D1.U.52, D1.U.59, D1.K.01, D1.K.08, D1.K.11	Egzamin pisemny (pytania testowe, jednokrotnego wyboru)	60%
D1.W.25, D1.W.49, D1.W.50, D1.W.65, D1.W.73, D1.W.74, D1.U.45, D1.U.52, D1.U.59, D1.K.01, D1.K.08, D1.K.11	Zaliczenie - prace tematyczne prezentowane i omawiane w trakcie seminariów	

8. INFORMACJE DODATKOWE
1. Wszystkie formy realizowanych zajęć są obowiązkowe (wykłady/ seminaria). Na każdych zajęciach sprawdzana jest lista obecności. 2. Udział w zajęciach z inną grupą seminaryjną niż ta, do której student/-ka jest przypisany/-a jest możliwe wyłącznie po uprzednim (co najmniej 1-dniowym) ustaleniu tego z wykładowcą realizującym dane zajęcia. Zasada ta dotyczy wszystkich studentów, również tych z przyznaną IOS. W przypadku dużych dysproporcji w liczebności grup prowadzący ma prawo odmówić możliwości zmiany grupy. 3. Wiedza dotycząca znajomości materiału realizowanego na wykładach może być sprawdzana w formie wejściówek/wyjściówek na zajęciach seminaryjnych (bez dodatkowego wcześniejszego informowania). Próg zaliczenia wynosi 60%. Niezaliczony materiał należy poprawić (forma poprawy powinna zostać ustalona indywidualnie z wykładowcą). 4. Zaliczenie zajęć seminaryjnych odbywa się poprzez przygotowywanie prac zleczanych przez wykładowcę, omawianie ich i dyskusję podczas zajęć. 5. Podczas zajęć obowiązuje zakaz korzystania z telefonów komórkowych oraz innych urządzeń mobilnych w celach niezwiązanych z realizacją zajęć. Urządzenia powinny być wyciszone. Dopuszcza się korzystanie z nich wyłącznie w sytuacjach uzasadnionych realizacją zajęć, w szczególności podczas wykonywania zadań przewidzianych przez osobę prowadzącą. 6. Dopuszczalna jest nieobecność na nie więcej niż 1 seminarium w ciągu semestru. Przy przedłużającej się nieobecności wynikającej np. z pobytu w szpitalu, sanatorium sytuacja studenta będzie rozpatrywana indywidualnie. 7. Student jest zobowiązany do punktualnego stawienia się na zajęcia. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się niewielkie spóźnienie, jednak przekroczenie 15 minut od rozpoczęcia zajęć skutkuje brakiem możliwości uczestniczenia w nich. W takim przypadku student otrzymuje nieobecność. Forma odrobienia zajęć pozostaje do ustalenia z osobą prowadzącą zajęcia, na których student był nieobecny. Dopuszcza się możliwość odrobienia zajęć z inną grupą, po uprzednim uzyskaniu zgody osoby prowadzącej.

8. Egzamin realizowany jest w formie stacjonarnej i obowiązuje na nim pełen zakres realizowanego materiału (wykłady, seminaria). Próg zaliczenia wynosi 60% możliwych do zdobycia punktów. W przypadku niezaliczenia pierwszego terminu egzaminu, studentowi/studentce przysługuje termin poprawkowy, a w przypadku jego niezaliczenia – egzamin komisyjny. Skala ocen pozostaje niezmienna (2,0-5,0), niezależnie od terminu egzaminu pierwszy/ poprawkowy/komisyjny). Egzamin poprawkowy i komisyjny może mieć formę pisemną lub ustną.
9. Prowadzący może doprecyzować zasady organizacji i realizacji zajęć, odpowiednio do ich specyfiki, po wcześniejszym poinformowaniu studentów.

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