

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)			Planowanie żywienia zbiorowego dla dzieci				Kod przedmiotu				
Kierunek studiów			dietetyka								
Profil kształcenia			praktyczny								
Poziom studiów			studia drugiego stopnia								
Forma studiów			niestacjonarny								
Semestr studiów			III								
Tryb zaliczenia przedmiotu			Egzamin		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	0,9	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %	
Wykład		30	21	9	Egzamin – test wiedzy					50	
Ćwiczenia praktyczne		60	42	18	Obserwacja bieżąca na ćwiczeniach, praca zaliczeniowa					50	
Razem:		90	63	27						Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	Zna zasady planowania i ceny jadłospisów dla dzieci, aktualne wytyczne dotyczące żywienia zbiorowego dzieci							K_W02 K_W07 K_W13	wykłady	
Umiejętności	1.	Potrafi planować i oceniać żywienie zbiorowe dzieci zgodnie z obecnym stanem wiedzy							K_U01 K_U13 K_U14 K_U21	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Potrafi organizować żywienie zbiorowe dzieci							K_U04	ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	Rozumie potrzebę uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie							K_K02	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Jest gotowy do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych							K_K05	ćwiczenia praktyczne	

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Prezentacja multimedialna, pokaz
Tematyka zajęć	
Normy żywienia dla dzieci z uwzględnieniem wieku, normy dla żywienia zbiorowego dzieci. Zasady planowania jadłospisów dla dzieci zdrowych, piramida zdrowego żywienia dla dzieci. Wymagania wobec żywienia zbiorowego dzieci – omówienie rozporządzeń, zasady rozliczania finansowego. Metody oceny jadłospisów, gramatura potraw. Modyfikacje żywienia dla dzieci z alergią, nietolerancją pokarmową. Zasady funkcjonowania kuchni mlecznej w szpitalu, żywienie dzieci w szpitalu. Wpływ organizacji żywienia w szkołach na sposób żywienia i nawyki żywieniowe dzieci i młodzieży.	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	ćwiczenia, praca z tekstem, studium przypadku
Tematyka zajęć	
Analiza norm żywienia z uwzględnieniem wieku, płci – praca z normami, piramida żywienia dla dzieci. Ocena jadłospisów realizowanych w przedszkolu w kontekście realizacji przepisów (aktualnych rozporządzeń). Gramatura potraw dla dzieci – analiza opracowań. Planowanie jadłospisów dekadowych i szczegółowych realizowanych w żłobku. Ocena jadłospisów realizowanych w żłobku. Planowanie jadłospisów dekadowych i szczegółowych realizowanych w przedszkolu. Ocena żywienia realizowanego w przedszkolu. Planowanie zestawów śniadaniowych i obiadów realizowanych w stołówce szkolnej. Ocena zestawów śniadaniowych i obiadowych realizowanych w stołówce szkolnej.	

Literatura podstawowa:

1	Weker H, Barańska M. (red.). Żywienie niemowląt i małych dzieci. Zasady postępowania w żywieniu zbiorowym. Instytut Matki i Dziecka, Warszawa 2014
2	Jarosz M. (red.). Obiady szkolne z uwzględnieniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCAP dla posiłków szkolnych. IŻŻ Warszawa 2008
3	Jarosz M.(red.). Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010

Literatura uzupełniająca:

1	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach
2	Winczewska B, Molka J, Łyszczarz M. Alergie pokarmowe i zasady żywienia dzieci w przedszkolu – aspekty prawne i praktyczne. Wiedza i Praktyka, 2020