

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Zasady i organizacja żywienia zbiorowego				Kod przedmiotu					
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia drugiego stopnia									
Forma studiów		niestacjonarny									
Semestr studiów		I									
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		2	
	Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						Waga w %	
Wykład		30	21	9	Egzamin w formie testu					50	
Ćwiczenia praktyczne		60	42	18	Ocena bieżąca ćwiczeń, praca pisemna					50	
Razem:		90	63	27						Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	Zna rozwiązania systemowe w warunkach żywienia zbiorowego, przepisy BHP i systemy kontroli jakości.							K_W07	wykłady	
Umiejętności	1.	Potrafi organizować żywienie zbiorowe.							K_U04	ćwiczenia praktyczne	
	2.	Potrafi zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu.							K_U07	ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	Jest gotowy do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych.							K_K05	ćwiczenia praktyczne	

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Prezentacja multimedialna, pokaz
Tematyka zajęć	
Miejsce dietetyka we współczesnej ochronie zdrowia. Zadania dietetyka w szpitalu. Podział zakładów żywienia zbiorowego. Organizacja żywienia zbiorowego w szpitalu, szkole, przedszkolu, żywienie osadzonych. Nadzór nad żywieniem szpitalnym. Norma ISO 22000 w kuchni szpitalnej. Audyt jako skuteczne narzędzie weryfikacji bezpieczeństwa żywności. Ocena stanu odżywienia, problem niedożywienia szpitalnego.	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	Ćwiczenia, studium przypadku, praca z tekstem, zadania sytuacyjne
Tematyka zajęć	
Organizacja działów produkcyjnych kuchni szpitalnej, kuchni mlecznej, magazynów – schematy organizacyjne. Zakres i podział pracy personelu działu żywienia kuchni szpitalnej i innych zakładów żywienia zbiorowego. Specyfikacja przetargowa na kompleksową usługę żywienia chorych. ISO 22000 i inne systemy jakościowe w kuchniach szpitalnych. Przygotowania do wdrożenia certyfikacji. Przygotowanie procedur i instrukcji w zakładach żywienia zbiorowego. Wyniki kontroli jakości żywienia w działach żywienia w szpitalach -praca z tekstem. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego – przygotowanie karty wywiadu. Badanie i ocena stanu odżywienia pacjentów szpitala. Epidemiologia niedożywienia w Polsce – przegląd piśmiennictwa.	

Literatura podstawowa:

1	Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach - red. nauk. M. Jarosz, IŻŻ, Warszawa 2011
2	Prowadzenie działalności żywieniowej w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego - J. Graczek, ITE, Radom 2007
3	Podstawy naukowe żywienia w szpitalach - red. Jan Dzieniszewski, IŻŻ, Warszawa 2001

Literatura uzupełniająca:

1	Norma PN-EN ISO 22000
2	Raport NIK – żywienie szpitalne