

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		stacjonarna									
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	1,5		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	15	15	Egzamin w formie testu					50	
Ćwiczenia praktyczne		60	30	30	Ocena bieżąca ćwiczeń, praca pisemna					50	
Razem:		90	45	45						Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	zna i rozumie w pogłębionym stopniu rozwiązania systemowe w warunkach żywienia zbiorowego, przepisy BHP i systemy kontroli jakości							K_W07	wykłady	
Umiejętności	1.	potrafi organizować żywienie zbiorowe							K_U04 K_U11	ćwiczenia praktyczne	
	2.	potrafi zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu							K_U07	ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności za pracę własną i innych członków zespołu							K_K03	ćwiczenia praktyczne	
	2.	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 szpitalnego. 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. Przygotowanie specyfikacji przetargowej 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.	