

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			niestacjonarna									
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			2
		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 i rozumie w pogłębionym stopniu zasady planowania i oceny jadłospisów dla dzieci oraz 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 i obowiązującymi zaleceniami							K_U01 K_U13 K_U14 K_U21		ćwiczenia praktyczne	
	2.	potrafi organizować żywienie zbiorowe dzieci, z uwzględnieniem zasad jakości i bezpieczeństwa żywności							K_U04		ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	jest gotów do inspirowania i wspierania potrzeby uczenia się przez całe życie, w tym aktualizowania wiedzy w obszarze żywienia dzieci							K_K02		ćwiczenia praktyczne	
	2.	jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych związanych z organizacją żywienia zbiorowego dzieci							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 obiadów realizowanych w stołówce szkolnej.	