



## Sylabus przedmiotu: Warunki produkcji żywności i podstawy żywienia zbiorowego

<b>1. Metryczka</b>			
Rok akademicki	2021/2022		
Wydział	Wydział Nauk o Zdrowiu		
Kierunek studiów	Dietetyka		
Dyscyplina wiodąca	Nauki Medyczne		
Profil studiów	ogólnoakademicki		
Poziom kształcenia	I stopnia		
Forma studiów	stacjonarne		
Typ modułu/przedmiotu	obowiązkowy		
Forma weryfikacji efektów uczenia się	zaliczenie		
Jednostki prowadzące kształcenie:	Zakład Żywienia Człowieka ul. Erazma Ciołka 27 01-445 Warszawa Zakład .....		
Kierownicy jednostek	dr hab. Iwona Traczyk .....		
Koordinator 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 inż. Ewa Michota-Katulska dr inż. Magdalena Zegan		
<b>2. INFORMACJE PODSTAWOWE</b>			
Rok i semestr studiów	I mgr, semestr zimowy	Liczba punktów ECTS	3
<b>FORMY PROWADZONYCH ZAJĘĆ</b>			
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim	Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS	
wykład (W)	36		
seminarium (S)	20		

ćwiczenia (C)		
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		

Samodzielna praca studenta

Przygotowanie do zajęć i zaliczeń

20

### 3. CELE KSZTAŁCENIA

C1	Uzyskanie wiedzy z zakresu ergonomii, funkcjonalnego organizowania stanowisk pracy, zasad bezpieczeństwa pracy
C2	Nabycie umiejętności oceny i klasyfikacji zagrożeń występujących podczas procesu produkcji żywności
C3	Uzyskanie wiedzy w zakresie higieny żywności
C4	Nabycie umiejętności opracowania i wdrożenia systemu HACCP na wybranych przykładach
C5	Uzyskanie wiedzy dotyczącej organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego
C6	Dostarczenie wiedzy z zakresu roli żywienia w leczeniu chorych.
C7	Nabycie umiejętności opracowania planu żywienia dla wybranych grup ludności.
C8	Nabycie umiejętności wskazania i opisanie roli dietetyka w zakładach żywienia zbiorowego, przygotowanie do pracy w zespole żywieniowym.

### 4. EFEKTY UCZENIA SIĘ

#### Lista efektów kształcenia

Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:	
W1	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii
W2	Zna zasady sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.
Umiejętności – Absolwent potrafi:	

U1	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.
U2	Organizuje warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz stosuje i wdraża współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia
U3	Opracowuje plany żywienia zbiorowego dla pacjentów w szpitalu i wybranych zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego
U4	Opracowuje plany żywienia zbiorowego dla pacjentów w szpitalu i wybranych zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego.
Kompetencje społecznych – Absolwent jest gotowy do:	
K1	Bierze odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizuje pracę własną.
K2	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, i zalecanych wielkości spożycia.
K3	Potrafi współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej.

## 5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe
Wykład	<p>Blok A. Podstawy organizowania pracy. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii.  Zagrożenia żywności. Jakość zdrowotna żywności.  Systemy zapewnienia jakości: GHP, GMP – wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń i wyposażenia – związanych z produkcją żywności i żywniem zbiorowym  Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw.  Systemy zapewnienia jakości: HACCP, QACP  Kontrola higieniczno-sanitarna zakładów żywnościowych: zewnętrzna i wewnętrzna.  Prawo żywnościowe dotyczące higieny żywności: światowe, unijne i polskie.  Prawna ochrona pracy. Zasady BHP i ppoż. Aktualny stan i problemy związane z utrzymaniem higieny w zakładach żywienia zbiorowego w Polsce  Blok B. Organizacja żywienia w szpitalu. Żywnienie jako element leczenia chorych.  Łącuch żywieniowy. Żywnienie w zapobieganiu niedożywieniu szpitalnemu.  Edukacja żywieniowa w szpitalu. Rola dietetyka  Zasady i organizacja żywienia w żłobkach i przedszkolach  Organizacja żywienia w szkołach: stołówki, sklepiki szkolne – zasady funkcjonowania, rola w kształtowaniu nawyków żywieniowych. Szkoła promująca zdrowie. Propozycje zaleceń żywienia i norm żywienia dla placówek żywienia zbiorowego zamkniętego. Modelowe racje pokarmowe  Organizacja żywienia w zakładach gastronomicznych typu otwartego. Schematy organizacyjne dotyczące personelu. Zasady funkcjonowania cateringu, systemy produkcji. Organizacja bankietów.  Planowanie żywienia różnych grup turystycznych. Rola gastronomii w obsłudze ruchu turystycznego. Żywnienie turystów aktywnych, wymagania turystów zagranicznych. Miejsce i rola żywienia dietetycznego w turystyce  Ocena sposobu żywienia w żywnieniu zbiorowym. Kontrola Sanepidu  Podsumowanie – cechy charakterystyczne żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego. Zaliczenie</p>

Seminarium	<p>Blok A. Etapy wprowadzania systemu HACCP na przykładzie wybranych produktów spożywczych: wiadomości wstępne, opisanie produktów, sporządzanie schematu technologicznego.</p> <p>Etapy wprowadzania systemu HACCP na przykładzie wybranych produktów spożywczych: analiza zagrożeń i oszacowanie ryzyka, ustalenie Krytycznych Punktów Kontroli</p> <p>Etapy wprowadzania systemu HACCP na przykładzie wybranych produktów spożywczych: opracowanie systemu monitorowania i działań korygujących, weryfikacja systemu.</p> <p>Blok B Żywnienie w szpitalach dla osób dorosłych. Zasady i organizacja żywienia na różnych oddziałach.</p> <p>Zarządzanie kosztami w cyklu gastronomicznym. Ocena kosztów żywienia w szpitalach.</p> <p>Zapobieganie niedożywieniu szpitalnemu</p> <p>Rodzaje posiłków w usługach gastronomicznych. Opracowanie przykładowego menu bankietowego oraz organizacji bankietu (organizacja personelu, formy serwowania potraw, kalkulacja kosztów)</p> <p>Opracowanie organizacji i planu żywienia dla grupy dzieci w przedszkolu. Kalkulacja kosztów.</p> <p>Opracowanie planu żywienia i organizacji żywienia dla grupy turystów aktywnych</p>

## 6. LITERATURA

### Obowiązkowa

1. Kołożyn-Krajewska D.(red.), Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2015
2. Jarosz M. (red.) Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach, IŻŻ Warszawa 2011
3. Hasik J., Gawęcki J. (red.), Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, t.2, PWN Warszawa 2016
4. Jarosz M. Bułhak-Jachymczyk B.(red.) Normy żywienia człowieka PZWŁ, Warszawa 2020
5. Turlejska H. Pelzner U. Konecka-Matyjek E., Kuchnia serwuje system HACCP. Poradnik wdrażania zasad GHP/GMP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego i firmach cateringowych, IŻŻ, Warszawa 2004

### Uzupełniająca

1. Turlejska H., Pelzner U. Szponar L., Konecka-Matyjek E., Zasady racjonalnego żywienia – zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego, wyd. Gdańsk 2006
2. Kupc S. Nowe jadłospisy dla przedszkoli , Lexdruk, 2013
3. Czarniecka-Skubina E. Technologia gastronomiczna SGGW 2016
4. Zadendrowski M.R. i wsp. Praktyczne wdrażanie systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. ODDK, Gdańsk 2004

## 7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu kształcenia	Kryterium zaliczenia
W1, U1, U2, U3, U4 K1, K2, K3	Zaliczenie pisemne (pytania testowe, jednokrotnego wyboru)	Zdobycie minimum 65% punktów
W1, U1, U2, U3, U4 K1, K2, K3	Prace przygotowywane podczas seminariów – ocena Plan HACCP– praca pisemna oceniana.	Zdobycie minimum 65% punktów

<b>8. INFORMACJE DODATKOWE</b>		