



**Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach**

<b>1. METRYCZKA</b>	
Rok akademicki	2021/2022
Wydział	Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra MSW z 26 lipca 2019)	Nauki o zdrowiu
Profil studiów (ogólnoakademicki/praktyczny)	ogólnoakademicki
Poziom kształcenia (I stopnia/II stopnia/ jednolite magisterskie)	II stopnia
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne
Typ modułu/przedmiotu (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy

Forma weryfikacji efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)	egzamin
Jednostka/jednostki prowadząca/e (oraz adres/yjednostki/jednostek)	Zakład Żywienia Człowieka , ul. Ciołka 27

Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	dr hab. I.Traczyk
Koordynator przedmiotu (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)	dr Ewa Michota-Katulska ewa.michota-katulska@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusa)	dr Ewa Michota-Katulska ewa.michota-katulska@wum.edu.pl
Prowadzący zajęcia	dr Ewa Michota-Katulska dr Lucyna Pachocka dr Magdalena Zegan

## 2. INFORMACJE PODSTAWOWE

Rok i semestr studiów		Liczba punktów ECTS	4
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ		Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			
wykład (W)		20	
seminarium (S)		20	
ćwiczenia (C)			
e-learning (e-L)			
zajęcia praktyczne (ZP)			

praktyka zawodowa (PZ)		
Samodzielna praca studenta	15	
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń	15	
<b>3. CELE KSZTAŁCENIA</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dostarczenie wiedzy z zakresu roli żywienia w leczeniu chorych.</li> <li>2. Rozwinięcie umiejętności posługiwania się modelowymi racjami pokarmowymi stosowanymi w żywieniu zbiorowym.</li> <li>3. Rozwinięcie umiejętności opracowania planu żywienia dla wybranych grup ludności.</li> <li>4. Rozwinięcie umiejętności przygotowania planu żywienia chorych (wybrane przypadki).</li> <li>5. Rozwinięcie umiejętności wskazania podstawy rozpoznania niedożywienia oraz jednostki chorobowej.</li> <li>6. Utrwalenie umiejętności wskazania i opisanie roli diety w zakładach żywienia zbiorowego , przygotowanie do pracy w zespole żywieniowym.</li> </ol>	

<b>4. EFEKTY UCZENIA SIĘ</b>		
Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie	
Wiedzy — Absolwent zna i rozumie:		
W1	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	
Umiejętności — Absolwent potrafi:		
U1	Opracowuje plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	
U2	Opracowuje jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	
U3	Zarządza i organizuje poradnictwo żywieniowe oraz planuje i prowadzi opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i potrafi zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.	
Kompetencji społecznych — Absolwent jest gotów do:		
K1	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia.	
K2	Kieruje zespołem i współpracuje z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej.	
K3	Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną. Potrafi działać w sposób przedsiębiorczy.	
<b>5. ZAJĘCIA</b>		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Wykłady	W1. Organizacja żywienia w szpitalu: kuchnia szpitalna, catering – wady i zalety. Dział żywienia: zadania,	W1, U1,U2, U3

	<p>lokalizacja w strukturze szpitala, systemy dystrybucji, urządzenia. Zadania personelu</p> <p>W2.Promocja zdrowia i edukacja żywieniowa w szpitalu.</p> <p>W3. Normy żywienia chorych w szpitalu. Podstawy doboru diety dla pacjenta w szpitalu. Propozycje zaleceń żywienia i norm żywienia dla zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.</p> <p>W4.. Żywienie jako element leczenia chorych. Niedożywienie szpitalne: występowanie, przyczyny, grupy ryzyka. Zapobieganie niedożywieniu w szpitalu. Rozpoznanie niedożywienia: badania przesiewowe, ocena stanu odżywienia. Następstwa niedożywienia. Monitorowanie żywienia i stanu odżywienia pacjenta. Nutrition Day in Europe</p> <p>W5. Elementy wywiadu zdrowotnego i żywieniowego. Analiza dokumentacji medycznej pacjenta.. Poradnictwo i konsultacje dietetyczne. Zalecenia dotyczące żywienia przy wypisie ze szpitala. Rola dietetyka i zadania dietetyka w zespole żywieniowym</p> <p>W6. Dokumentacja żywieniowa (przetargowa, obiegowa)</p> <p>W7. Żywienie w uzdrowiskach. Regulacje prawne. Organizacja żywienia w sanatoriach i ośrodkach Spa. Proponowane formy żywienia, stosowane diety. Miejsce i rola dietetyka.</p> <p>W8. Pion gastronomiczno-żywieniowy w innych zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego: wojsko. Miejsce i rola dietetyka</p> <p>W9. Zasady i organizacja żywienia w domach dziecka</p> <p>W10. Organizacja żywienia w więziennictwie</p>	
Seminaria	<p>S1. Organizacja i żywienie w szpitalach dla osób dorosłych. Determinanty organizacji. Organizacja żywienia w szpitalach w Polsce w świetle kontroli NIK</p> <p>S2. Szpitale w innych krajach- standardy żywienia. Dieta podstawowa</p> <p>S3.Opracowanie materiałów edukacyjnych dla grupy pacjentów z daną jednostką chorobową, wymagającą leczenia dietetycznego.</p> <p>S4.Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego (dom opieki społecznej). Cele żywienia. Opracowanie planu żywienia pokrywającego</p>	U1, U2, U3,K1, K2,K3

	<p>zapotrzebowanie. Kalkulacja kosztów.</p> <p>S5. Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego: sanatorium</p> <p>S6. Ośrodek Spa. Opracowanie planu żywienia pokrywającego zapotrzebowanie przy zróżnicowanych stawkach.</p> <p>S7. Projekt poradni dietetycznej. Plan otwarcia, zaplanowanie: budżetu, wyposażenia, sprzętu medycznego</p> <p>S8. Organizacja żywienia w szkole. Zasady żywienia dzieci i młodzieży w warunkach żywienia zbiorowego. Styl życia dzieci i młodzieży w wieku szkolnym (zwyczaje żywieniowe, aktywność fizyczna). Stołówki szkolne – analiza jadłospisów</p> <p>S9. Opracowanie jadłospisu dla stołówki szkolnej. Prawidłowy asortyment sklepiku szkolnego</p> <p>S10. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego teoria a praktyka, omówienie realizacji prac w ramach pracy indywidualnej</p>	
--	---	--

## 6. LITERATURA

### Obowiązkowa

Jarosz M. (red.) Zasady żywienia chorych w szpitalach, IŻŻ, Warszawa 2011  
 Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka zdrowego i chorego cz.2, PWN Warszawa 2012 (r. III; r.IV. 26.,27., 28., 29);  
 Barker H. , Chojnacki J, Payne A Dietetyka i żywienie kliniczne, PZWL, Wrocław 2019  
 Żywnienie pacjentów w szpitalach, NIK 2017;  
 Jarosz M. (red.) Normy żywienia człowieka NIZP-PZH, Warszawa 2020;  
 Dzieniszewski J., Szponar L., Szczygiel B., Socha J. Podstawy naukowe żywienia w szpitalach. IŻŻ, Warszawa 2001.

## 7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIASIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
W1, U1-U3, K1-K3	Egzamin pisemny (pytania testowe, jednokrotnego wyboru)	Zdobycie minimum 65% punktów
U1 –U3, K1-K3	Prace tematyczne pisemne, zadania problemowe, umieszczane na platformie e-learningowej	Zdobycie minimum 60% punktów za każdą pracę

8. INFORMACJE DODATKOWE (informacje istotne z punktu widzenia nauczyciele niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)