

## KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

### I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności / Technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Organizacja żywienia zbiorowego
7. Kod przedmiotu	CG-5
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok III semestr 5
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	3
13. Koordynator przedmiotu	dr inż. Tomasz Cebulak
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	dr inż. Tomasz Cebulak, mgr inż. Danuta Olejarka

### 2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
15	-	-	15	-	-	-

### 3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 - Zapoznanie studentów z zasadami organizacji i praktycznej realizacji żywienia zbiorowego w placówkach oświatowo-wychowawczych, zakładach służby zdrowia oraz Domach Pomocy Społecznej itp.

C 2 - Przedstawienie studentom zasad współpracy między podmiotami związanymi z organizacją żywienia zbiorowego zgodnie z nowymi trendami z zakresu żywienia człowieka.

C 3 - Nabycie umiejętności pracy w grupie ze świadomością racjonalnego żywienia.

#### 4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji.

Przedmioty wprowadzające: Prawo żywnościowe i kontrola żywności, Podstawy żywienia człowieka, Technologia gastronomiczna

#### 5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

Lp.	Opis efektów kształcenia dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia
W_01	Zna zasady organizacji żywienia zbiorowego, przyczyny zatruc i zagrożeń.	BPŻ_W13 BPŻ_W15
U_01	Potrafi przygotować jadłospis i potrawy, przy uwzględnieniu najnowszych trendów w żywieniu człowieka.	BPŻ_U05 BPŻ_U08
U_02	Potrafi prowadzić księgę HCCP w zakładach żywienia.	BPŻ_U06
K_01	Potrafi pracować w grupie i ma świadomość znaczenia organizacji żywienia dla bezpieczeństwa konsumentów.	BPŻ_K02 BPŻ_K04

#### 6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych ( W- wykład, K- konwersatorium, P- projekt)

##### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Zasady organizacji żywienia zbiorowego w placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego. Obowiązki realizatora żywienia zbiorowego.	2
W2	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Zatrucia i zakażenia pokarmowe. Zagrożenia przy produkcji posiłków.	2
W3	Zasady prowadzenia wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności. Aspekty zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego posiłków w procesie produkcji w zakładzie.	2
W4	Wymagania sanitarno-higieniczne dotyczące personelu zakładów zbiorowego żywienia, z uwzględnieniem systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli.	2
W5	Nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego.	3
W6	Organizacja i zasady żywienia w szpitalach, zespoły leczenia żywieniowego – rola dietetyka.	2
W7	Wpływ żywienia na zdrowie.	2
	Razem	15

##### Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Zasady racjonalnego żywienia. Zalecane racje pokarmowe i obliczanie średnioważonych racji.	3
L2	Uwzględnianie kosztów w produkcji potraw. Układanie jadłospisów o zróżnicowanym koszcie, posługiwaniem się normami żywienia, zalecanymi racjami pokarmowymi oraz tabelami składu i wartości odżywczej żywności.	6

L3	Prawidłowe prowadzenie procesów technologicznych z uwzględnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego posiłków.	3
L4	Charakterystyka zakładu żywienia zbiorowego zamkniętego w praktyce.	3
	Razem	15

### 7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu kształcenia	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01			X				
U_01				X		X	
U_02				X		X	
K_01							X

### 8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W7	wykład z prezentacją multimedialną	L1-L4	zajęcia ćwiczeniowe,

### 9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

#### 9.1. Sposoby oceny

##### Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczeniowe z wykładów
F2	Projekt jadłospisu dla placówki żywienia zbiorowego
F3	Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub na zaliczenie
F4	Obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć laboratoryjnych

##### Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium zaliczeniowego (F1)
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2+F3 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych (F4)

#### 9.2. Kryteria oceny

Sym bol efektu kształ -cenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01;	Zna niektóre zasady organizacji żywienia zbiorowego, przyczyny zatruc i zagrożeń.	Zna większość zasad organizacji żywienia zbiorowego, przyczyn zatruc i zagrożeń..	Zna większość zasad organizacji żywienia zbiorowego, przyczyn zatruc i zagrożeń.	Zna zasady organizacji żywienia zbiorowego, przyczyny zatruc i zagrożeń.	Zna zasady organizacji żywienia zbiorowego, przyczyny zatruc i zagrożeń.

U_01; U_02	Potrafi z dużą pomocą przygotować jadłospis i potrawy przy uwzględnieniu jego kosztochłonności.	Potrafi z dużą pomocą przygotować jadłospis i potrawy, przy uwzględnieniu jego kosztochłonności	Potrafi z niewielką pomocą przygotować jadłospis i potrawy, przy uwzględnieniu jego kosztochłonności	Potrafi z niewielką pomocą przygotować jadłospis i potrawy, przy uwzględnieniu jego kosztochłonności.	Potrafi samodzielnie przygotować jadłospis i potrawy, przy uwzględnieniu jego kosztochłonności.
K_01	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma ograniczoną świadomość znaczenia organizacji żywienia dla bezpieczeństwa konsumentów.	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma ograniczoną świadomość znaczenia organizacji żywienia dla bezpieczeństwa konsumentów.	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma świadomość znaczenia organizacji żywienia dla bezpieczeństwa konsumentów.	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma świadomość znaczenia organizacji żywienia dla bezpieczeństwa konsumentów.	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i kierownika ma pełną świadomość znaczenia organizacji żywienia dla bezpieczeństwa konsumentów.

## 10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

### Wykaz literatury podstawowej

1. Zalewski S. (red) Podstawy technologii gastronomicznej, Wyd. NT, Warszawa, 1997.

### Wykaz literatury uzupełniającej

2. Poradnik dla zakładów żywienia zbiorowego do wprowadzania dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) dobrej praktyki higienicznej (GHP) wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz zasad systemu HACCP (Wymogi Unii Europejskiej). Handlowo-Usługowa Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska”, Warszawa, 2004.
3. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywność człowieka a zdrowie publiczne., Wyd. PWN SA, Warszawa, 2009
4. Hasik J., Gawęcki J., (red.) Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2006.
5. Gertig H., Duda G. Żywność a zdrowie i prawo., Wyd. PZWL, Warszawa, 2004.

## 11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W13 BPŻ_W15	C_01, C_02	W_1-7	wykład	kolokwium zaliczeniowe
U_01	BPŻ_U05 BPŻ_U08	C_02	L_1-4	ćwiczenia laboratoryjne	projekt, sprawozdanie
U_02	BPŻ_U06	C_02	L_1-4	ćwiczenia laboratoryjne	projekt, sprawozdanie
K_01	BPŻ_K02 BPŻ_K04	C_03	L_1-4	ćwiczenia laboratoryjne	obserwacja

## 12. Obciążenie pracą studenta

<b>Forma aktywności</b>	<b>Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności</b>
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	15
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
<b>Suma godzin kontaktowych</b>	<b>32</b>
Samodzielne studiowanie treści wykładów	10
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	23
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	12
<b>Suma godzin pracy własnej studenta</b>	<b>47</b>
<b>Sumaryczne obciążenie studenta</b>	<b>77</b>
Liczba punktów ECTS za przedmiot	<b>3</b>
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	<b>38 h</b>
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	<b>1,5</b>

### **13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.**

**Odpowiedzialny za przedmiot:**

**Dyrektor Instytutu**

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.