



Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2021/22	
Kierunek studiów Dietetyka	Rok realizacji 2021/22	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Języki wykładowe polski	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów	
Profil studiów ogólnoakademicki	Obligatoryjność fakultatywny	
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		
Koordynator przedmiotu	Agata Skop-Lewandowska	
Prowadzący zajęcia	Pełna lista prowadzących dostępna na stronie usosweb.uj.edu.pl w zakładce Katalog → Przedmioty.	
Okresy Semestr 1, Semestr 2	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 20 wykłady e-learning: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zasadami organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach oraz nabycie praktycznych umiejętności planowania jadłospisów dla różnych grup ludności żywionych w zakładach żywienia typu zamkniętego.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady organizacji żywienia pacjentów w szpitalach.	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03, DET_KDR_W07	zaliczenie
W2	metody oceny oraz monitorowania stanu odżywienia chorych przyjmowanych do leczenia szpitalnego, potrafi rozpoznać symptomy niedożywienia szpitalnego oraz rozumie rolę diety w leczeniu i zapobieganiu niedożywienia	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03	zaliczenie
W3	rolę i znaczenie systemu HACCAP w żywieniu zbiorowym w szpitalach. Zna zasady i organizację żywienia poza i dojelitowego chorych szpitalnych	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03, DET_KDR_W07	zaliczenie
W4	zasady układania jadłospisów 7, 10 i 14 dniowych dla przedstawicieli różnych grup wiekowych w placówkach żywienia zbiorowego	DET_KDR_W01, DET_KDR_W03	projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i ocenić jadłospisy 7, 10 i 14 dniowe dla respondentów przebywających w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego (żłobek, przedszkole, internat, sanatorium, szpital, dom opieki społecznej)	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02	projekt, zaliczenie
U2	wykorzystać założenia systemu HACCAP w organizacji pomieszczeń i funkcjonowania zakładu żywienia zbiorowego	DET_KDR_U06	zaliczenie
U3	współpracować w zespole leczenia żywieniowego znając zasady organizacji żywienia poza i dojelitowego	DET_KDR_U01, DET_KDR_U02, DET_KDR_U06	zaliczenie
U4	rozpoznać rodzaje preparatów wykorzystywanych w planowaniu diet leczniczych oraz prowadzić i uzupełnić dokumentację leczenia żywieniowego chorych	DET_KDR_U01, DET_KDR_U06	zaliczenie
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	samokształcenia z dziedziny żywienia szpitalnego	DET_KDR_K02, DET_KDR_K05	obserwacja pracy studenta
K2	współpracy i konsultacji ze specjalistami z innych dziedzin nauki	DET_KDR_K01	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	20
wykłady e-learning	10
przygotowanie do zajęć	10

zbieranie informacji do zadanej pracy	5
przygotowanie projektu	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 55
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Żywnienie zbiorowe - podstawowe pojęcia. Organizacja i zasady żywienia w szpitalach: kuchnia szpitalna a catering - wady i zalety. Godziny wydawania posiłków, posiłki dodatkowe.	W1, U3, K1, K2	wykłady e-learning
2.	Ocena i monitorowanie stanu odżywienia chorych przyjmowanych do leczenia szpitalnego. Niedożywienie szpitalne. Rola dietetyka w rozpoznawaniu niedożywienia oraz zapobieganiu i leczeniu niedożywienia szpitalnego.	W2, U1, U3, K1, K2	wykłady e-learning
3.	Zespół leczenia żywieniowego - rola dietetyka. Zasady i organizacja żywienia poza i dojelitowego.	W3, U2, U3, K1, K2	wykłady e-learning
4.	Zasady układania jadłospisów 7, 10 i 14 dniowych dla przedstawicieli różnych grup wiekowych - zastosowanie norm oraz modelowych racji pokarmowych w żywieniu zbiorowym.	W4, U1, K1	seminarium
5.	Pomieszczenia zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego - zajęcia w centralnej kuchni szpitalnej. Pomieszczenia pracowni żywienia pozajelitowego.	W3, U2, U3, U4, K1, K2	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania :

Dyskusja, Pracownia komputerowa, Seminarium, Wirtualny pacjent, Wycieczka, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta, projekt	Opracowanie 7-dniowego jadłospisu dla wybranej grupy osób.
wykłady e-learning	zaliczenie	Warunkiem zaliczenia jest prawidłowe wykonanie quizów z wykładów w odpowiednim terminie .

Dodatkowy opis

Zaliczenie końcowe ma formę pisemnej pracy zaliczeniowej - obejmującej opracowanie jadłospisu dekadowego dla

określonej grupy osób realizujących żywienie w ramach zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Kryteria oceniania pracy zaliczeniowej student poznaje na pierwszych zajęciach. Na ocenę bdb student musi uzyskać 100% realizacji kryteriów. Aby uzyskać zaliczenie wymagane jest minimum 50% realizacji kryteriów. Student w przypadku nieobecności z powodów zdrowotnych lub usprawiedliwienia dziekańskiego powinien odrobić nieobecność usprawiedliwioną w formie napisania pracy zaliczeniowej. Student nie ma prawa do nieobecności nieusprawiedliwionej.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Student posiada wiedzę oraz umiejętności praktyczne z zakresu: zasad racjonalnego żywienia człowieka w każdym wieku, grup produktów spożywczych, norm żywienia, diet leczniczych oraz posługiwania się żywieniowym programem komputerowym.

Literatura

Obowiązkowa

1. Jarosz M. Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach. IŻŻ 2011
2. Jarosz M., Bułhak-Jahymczyk B. (red.). Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. IŻŻ 2017

Dodatkowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka - Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL 2014
2. Szczygieł B. Niedożywienie związane z chorobą. Tom 1,2. PZWL 2017

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
DET_KDR_K01	Absolwent jest gotów do odgrywania aktywnej roli w życiu społecznym i publicznym poprzez inicjowanie i aktywne propagowanie zasad prawidłowego stylu życia, w szczególności zaś prawidłowego sposobu żywienia jednostek i grup społecznych
DET_KDR_K02	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy oraz dostępnych informacji zarówno o charakterze naukowym jak i ogólnym, oraz poszukiwania rozwiązań problemów w odpowiednich źródłach i z wykorzystaniem opinii ekspertów
DET_KDR_K05	Absolwent jest gotów do uczestnictwa oraz planowania projektów naukowych i społecznych uwzględniających aspekty prawidłowego żywienia oraz propagowanie takich projektów w środowisku pracy i życia
DET_KDR_U01	Absolwent potrafi wykorzystać posiadaną pogłębioną wiedzę do analizy, zrozumienia i podjęcia działań zapobiegawczych w odniesieniu do prawidłowego żywienia jednostek i populacji, zwłaszcza w odniesieniu do osób i grup chorych
DET_KDR_U02	Absolwent potrafi zastosować pogłębioną wiedzę teoretyczną do rozwiązywania złożonych problemów związanych z żywieniem człowieka oraz w sposób twórczy wykonywać powierzone zadania uwzględniając dobór odpowiednich narzędzi (w tym również w miarę potrzeb ich adaptację do zmiennych warunków) oraz sposobów komunikacji z pacjentami/klientami, kolegami oraz ekspertami
DET_KDR_U06	Absolwent potrafi posługiwać się posiadaną wiedzą oraz przepisami prawa i wytycznymi tworzonymi przez zespoły ekspertów do rozwiązywania problemów pojawiających się w pracy dietetyka (w tym również złożonych problemów) oraz w planowaniu własnej przyszłości zawodowej
DET_KDR_W01	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu: fakty, teorie, metody oraz mechanizmy i złożone zależności dotyczące żywienia człowieka, jego uwarunkowań (biologicznych, fizycznych, chemicznych, społecznych) oraz zależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem jednostki i populacji; również z zakresu patomechanizmów wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych
DET_KDR_W03	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu: rolę żywienia w utrzymaniu zdrowia na każdym etapie życia, leczeniu, wspomaganie leczenia i profilaktyce chorób związanych z nieprawidłowym sposobem żywienia, w tym w powiązaniu z najnowszymi wynikami badań naukowych
DET_KDR_W07	Absolwent zna i rozumie zasady skutecznej komunikacji i przekazywania informacji