



Razem w roku: 30													
<p>Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)</p> <p>C1. Zapoznanie studentów z przyjętymi modelami organizacji i zasad żywienia zbiorowego.</p> <p>C2. Opanowanie przez studentów umiejętności planowania i oceny żywienia zbiorowego dedykowanego różnym grupom pacjentów pozostających pod opieką placówek szpitalnych, z uwzględnieniem potrzeb wynikających ze stanu zdrowia, wieku i stanu fizjologicznego</p> <p>C3. Nabycie przez studentów wiedzy i zdolności, dzięki którym będą potrafili odpowiednio dobrać członków zespołu, rozdzielić zadania i kierować zespołem zajmującym się żywieniem zbiorowym.</p>													
Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:													
Numer efektu kształcenia przedmiotowego	Numer efektu kształcenia kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia (formujące i podsumowujące)	Forma zajęć dydaktycznych <i>** wpisz symbol</i>									
W 01	K_W02	Zna modele diet dla żywienia zbiorowego i potrafi dostosować je dla pacjentów konkretnej placówki bazując na danych demograficznych oraz czynnikach ryzyka z nimi związanych.	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, dyskusja w grupie, ocena przygotowanych i prezentowanych projektów/ egzamin testowy końcowy	CN									
W 02	K_W09	Potrafi wskazać braki i niedostatki prowadzonego sposobu żywienia i zaproponować modyfikacje z dbałością o wszystkie aspekty istotne dla żywienia zbiorowego oraz zdrowia grupy	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, ocena przygotowanych i prezentowanych projektów, dyskusja podczas zajęć, ocena analizy jadłospisów	WY, CN									
W 03	K_W12	Potrafi analizować i oceniać zastane jadłospisy żywienia zbiorowego pod kątem ich adekwatności do potrzeb żywionej grupy	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, dyskusja podczas ćwiczeń, ocena analizy jadłospisów, kolokwium	CN									



W 04	K_W15	Zna różnice w sposobie organizacji żywienia zbiorowego w różnych placówkach	Dyskusja podczas ćwiczeń, kolokwium, testowy egzamin końcowy	WY
W 05	K_W15	Potrafi dobrać plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	dyskusja podczas zajęć, ocena analizy jadłospisów, ocena przygotowanych jadłospisów	CN
W 06	K_W18	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobre Praktyki Cateringowej	Kolokwium, egzamin testowy końcowy	WY
W 07	K_W18	Potrafi rozpoznać, wskazać i rozwiązać problemy dotyczące utrzymania jakości żywności w żywieniu zbiorowym.	dyskusja podczas zajęć, rozwiązywanie zadań, ocena pracy na zajęciach	WY, CN
W 08	K_W19	Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	dyskusja podczas zajęć, rozwiązywanie zadań, ocena pracy na zajęciach, kolokwium, egzamin testowy końcowy	WY, CN
U 01	K_U03	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje oraz poprowadzić szkolenie dla personelu realizującego opiekę żywieniową dotyczące bezpieczeństwa żywności oraz pacjentów o szczególnych potrzebach żywieniowych	dyskusja podczas zajęć, ocena przygotowanych i prezentowanych projektów, ocena przygotowanych szkiców warsztatów	WY, CN
U 02	K_U04	Potrafi projektować i uzupełniać schematy dokumentacji w żywieniu zbiorowym	rozwiązywanie zadań, ocena pracy na zajęciach	CN
U 03	K_U06	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, ocena przygotowanych i prezentowanych projektów/ egzamin testowy końcowy	CN, WY
U 04	K_U06	Potrafi ocenić efektywność	dyskusja podczas	WY



		opieki żywieniowej oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu	ćwiczeń, ocena analizy jadłospisów, kolokwium, egzamin testowy końcowy	
U 05	K_U07	Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki w żywieniu zbiorowym w zależności od potrzeb	dyskusja podczas ćwiczeń, ocena analizy jadłospisów, kolokwium, egzamin testowy końcowy	CN
U 06	K_U15	Opracowując jadłospisy i planując pracę zakładu żywienia zbiorowego wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.	Rozwiązywanie zadań, ocena pracy na zajęciach, ocena przygotowanych jadłospisów	WY, CN
K 01	K_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, dyskusja podczas ćwiczeń	WY, CN
K 02	K_K03	Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu zapewnienia prawidłowego przebiegu żywienia zbiorowego	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, ocena przygotowanych szkiców warsztatów	WY, CN

** WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytoryjne; CN - ćwiczenia kierunkowe (niekliniczne); CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CM – ćwiczenia specjalistyczne (mgr); CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; LE - lektoraty; zajęcia praktyczne przy pacjencie - PP; WF - zajęcia wychowania fizycznego (obowiązkowe); PZ- praktyki zawodowe; SK – samokształcenie, EL- E-learning.

Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw:

Wiedza: 5

Umiejętności: 5

Kompetencje społeczne: 4

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):



Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta (h)
1. Godziny kontaktowe:	30
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	30
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	2
Uwagi	
Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty kształcenia)	
Wykłady <ol style="list-style-type: none">1) Organizacja i ekonomika żywienia zbiorowego. Plusy i minusy różnych form organizacji, ocena żywienia zbiorowego w szpitalach wg NIK.2) Organizacja żywienia i nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego. Zasady GHP, GMP, system HACCP. Stosowane urządzenia i sprzęt.3) Warunki sanitarno- higieniczne konieczne do spełnienia w zakładach żywienia zbiorowego. Zagrożenia wynikające z zaniedbań w tym zakresie. Wymagania zdrowotne dotyczące personelu zakładów żywienia zbiorowego.4) Zarządzanie personelem w żywieniu zbiorowym, szkolenia. Catering - systemy produkcji i dystrybucji produktów i potraw. Dostarczanie i serwowanie pożywienia.5) Zespół leczenia żywieniowego. Ocena i monitorowanie stanu odżywienia chorych. Niedożywienie szpitalne. Żywnienie w szpitalach jako element leczenia. Rola dietytyki w rozpoznaniu niedożywienia oraz zapobieganiu i leczeniu niedożywienia szpitalnego.	
Ćwiczenia <ol style="list-style-type: none">1) Ekonomika żywienia zbiorowego, specyfika pracy intendenta.2) Omówienie systemu dekadówek, przygotowanie dekadówki na podstawie dostępnych materiałów i zaleceń.3) Praca nad modyfikacjami przykładowych jadłospisów szpitalnych na potrzeby pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi.4) Sporządzenie wytycznych dla personelu zakładów żywienia zbiorowego nt. zasad higieny. Zachowanie bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności.5) Prezentacje o zadanej tematyce przygotowane przez studentów.	
Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje) <ol style="list-style-type: none">1. Jarosz M.: Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach. IŻŻ, Warszawa 20112. Turlejska H., Pelzner U., Konecka-Matyjek E.: Zasady systemu HACCP oraz GMP/GHP w zakładach produkcji obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego. Wyd. Medyczne Borgis, Warszawa 2004. Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje) <ol style="list-style-type: none">1. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietytyki. IŻŻ, Warszawa 2010	
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) Rzutnik multimedialny, tablica	
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu) Wiedza z zakresu żywienia osób zdrowych i chorych, dietoprofilaktyki, mikrobiologii, towaroznawstwa i jakości żywności nabyta w toku studiów pierwszego stopnia.	



Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (określić formę i warunki zaliczenia zajęć wchodzących w zakres modułu/przedmiotu, zasady dopuszczenia do egzaminu końcowego teoretycznego i/lub praktycznego, jego formę oraz wymagania jakie student powinien spełnić by go zdać, a także kryteria na poszczególne oceny)

Obecność i aktywny udział w zajęciach, zaliczenie projektów realizowanych podczas ćwiczeń, przedstawienie prezentacji multimedialnej na wyznaczony temat. Pozytywna ocena z końcowego egzaminu testowego.

Każda nieobecność musi być odrobiona, łącznie z dniami rektorskimi i godzinami dziekańskimi.

Ocena:	Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem,)
Bardzo dobra (5,0)	<p>Student uzyskał min. 95% punktów ze sprawdzianu wiedzy (kolokwium testowe cząstkowe, egzamin testowy końcowy) oraz aktywnie, merytorycznie i kreatywnie zaangażował się w realizację zadań powierzonych w trakcie seminariów i ćwiczeń.</p> <p>Student potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie w stopniu optymalnym świadczącym o pełnym zrozumieniu treści kształcenia i ich internalizacji, a także wyjaśniać swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji rozważając zalety/ wady różnych rozwiązań. Student wykazuje się wiedzą wykraczającą poza zakres omawianego materiału.</p> <p>Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu bardzo dobrym.</p>
Ponad dobra (4,5)	<p>Student uzyskał min. 90% punktów ze sprawdzianu wiedzy (kolokwium testowe cząstkowe, egzamin testowy końcowy) oraz aktywnie i merytorycznie zaangażował się za realizację zadań powierzonych w trakcie seminariów i ćwiczeń.</p> <p>Student potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie w szerokim zakresie, w stopniu świadczącym o pełnym zrozumieniu treści kształcenia i ich internalizacji, a także wyjaśniać swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji. Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu dobrym i rokującym na dalszy rozwój.</p>
Dobra (4,0)	<p>Student uzyskał min. 80% punktów ze sprawdzianu wiedzy (kolokwium testowe cząstkowe, egzamin testowy końcowy) oraz widocznie zaangażował się w realizację zadań powierzonych w trakcie seminariów i ćwiczeń.</p> <p>Student potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie, w stopniu świadczącym o pełnym zrozumieniu treści kształcenia.</p> <p>Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu dobrym i rokującym na dalszy rozwój.</p>



Dość dobra (3,5)	Student uzyskał min. 70% punktów ze sprawdzianu wiedzy (kolokwium testowe cząstkowe, egzamin testowy końcowy) oraz realizował zadania powierzonych w trakcie seminariów i ćwiczeń. Student potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie w stopniu minimalnym, ale wystarczającym do zaliczenia i rokującym na dalszy rozwój Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu minimalnym, wystarczającym do zaliczenia i rokującym na dalszy rozwój.
Dostateczna (3,0)	Student uzyskał min. 60% punktów ze sprawdzianu wiedzy (kolokwium testowe cząstkowe, egzamin testowy końcowy) oraz realizował zadania powierzonych w trakcie seminariów i ćwiczeń. Student potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie w stopniu minimalnym, ale wystarczającym do zaliczenia. Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu minimalnym, ale wystarczającym do zaliczenia.

Nazwa i adres jednostki prowadzącej moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email

Katedra Gastroenterologii i Hepatologii
Zakład Dietetyki

ul. Borowska 213, 50-556 Wrocław
tel.: 71 733 21 20, faks: 71 733 21 29
e-mail: gastro@gastro.am.wroc.pl

Koordinator / Osoba odpowiedzialna za moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email

dr hab. med. prof. Elżbieta Poniewierka, tel.: 71 733 21 20, elzbieta.poniewierka@umed.wroc.pl

Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia: Imię i Nazwisko, stopień/tytuł naukowy lub zawodowy, dziedzina naukowa, wykonywany zawód, forma prowadzenia zajęć .

1. Olga Kijora-Jaroszewska, magister dietetyki, dietetyk i koordinator badań klinicznych – wykłady i ćwiczenia niekliniczne
2. Paweł Szewczyk, magister dietetyki, dietetyk, wykłady i ćwiczenia niekliniczne

Data opracowania sylabusu

Sylabus opracował(a)

18.06.2018

Olga Kijora-Jaroszewska

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu
KATEDRA GASTROENTEROLOGII I HEPATOLOGII
KLINIKA GASTROENTEROLOGII I HEPATOLOGII
Elżbieta Poniewierka
Kierownik

prof. dr hab. Elżbieta Poniewierka

Podpis Dziekana właściwego wydziału



UNIWERSYTET MEDYCZNY
IM. PIASTÓW ŚLĄSKICH WE WROCŁAWIU

Załącznik nr 5
do Uchwały Senatu Uniwersytetu Medycznego
we Wrocławiu nr 1630
z dnia 30 marca 2016 r.

.....