**TEMATYKA ZAJĘĆ
ZASADY I ORGANIZACJA ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Dietetyka, studia magisterskie, II rok

**Wykłady**

1. Organizacja i ekonomika żywienia zbiorowego. Plusy i minusy różnych form organizacji.
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. Catering- systemy produkcji i dystrybucji produktów i potraw. Łańcuch żywieniowy. Dostarczanie pożywienia na oddziały szpitalne. Serwowanie pożywienia pacjentom.
5. Zespoły leczenia żywieniowego. Ocena i monitorowanie stanu odżywienia chorych. Niedożywienie szpitalne. Żywienie w szpitalach jako element leczenia. Rola dietetyka w rozpoznaniu niedożywienia oraz zapobieganiu i leczeniu niedożywienia szpitalnego.

**Ćwiczenia**

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.