

Tytuł przedmiotu:	<i>Planowanie żywienia w gastronomii</i>		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	4		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	15.00-16.00		
Sala:	99		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	11.10.2025	Wprowadzenie do planowania żywienia, cele planowania żywienia dla grup ludności	
2	25.10.2025	Narzędzia (zasady prawidłowego żywienia, zalecenia, normy żywienia i modelowe racje pokarmowe) wykorzystywane w planowaniu i ocenie jadłospisów	
3	15.11.2025	Formy, charakterystyka i znaczenie żywienia zbiorowego, specyfika żywienia w placówce gastronomicznej zamkniętej i	
4	29.11.2025	Kryteria jakościowe w zamówieniach publicznych na żywność jako element poprawy jakości żywienia, menu jako element edukacji i	
5	13.12.2025	Problem zrównoważonej konsumpcji w planowaniu żywienia w gastronomii	
6	10.01.2026	Specyfika żywienia zbiorowego różnych grup ludności (dzieci, młodzież, kobiety w ciąży)	
7	24.01.2026	Specyfika żywienia zbiorowego różnych grup ludności (osoby dorosłe, starsze, osoby aktywne fizycznie)	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	16.00-18.00		
Sala:	2130		

Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	11.10.2025	Wprowadzenie do planowania żywienia (zalecenia żywieniowe, źródła składników odżywczych, zasady układania jadłospisów), opracowanie propozycji koncepcji własnych dla organizacji żywienia zbiorowego z uwzględnieniem elementów zrównoważonej konsumpcji (tzw. „projekt”)	
2	25.10.2025	Zaplanowanie tygodniowych obiadów dla dzieci w wieku szkolnym z uwzględnieniem elementów zrównoważonej konsumpcji, ocena jakościowa zaplanowanych propozycji	
3	15.11.2025	Ocena wartości odżywczej zaproponowanych propozycji– wprowadzenie do programu dietetycznego	<i>aktywne konto w programie Nuvero</i>
4	29.11.2025	Ocena wartości odżywczej – kontynuacja	<i>aktywne konto w programie Nuvero</i>
5	13.12.2025	Wymagania jakościowe dla surowców spożywczych wykorzystywanych w realizacji potrzeb żywionych dzieci w wieku szkolnym (opracowanie kryteriów jakościowych dla wybranych produktów)	<i>dostęp do opracowanych jadłospisów</i>
6	10.01.2026	Kalkulacja kosztów i surowców (wydajność) dla opracowanych jadłospisów	<i>dostęp do opracowanych jadłospisów</i>
7	24.01.2026	Podsumowanie i prezentacja projektu	