

Tytuł przedmiotu:	<i>Planowanie żywienia w gastronomii</i>		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	4		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	13.00-14.00		
Sala:	1071		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	06.10.2025	Wprowadzenie do planowania żywienia, cele planowania żywienia dla grup	
2	13.10.2025	Narzędzia (zasady prawidłowego żywienia, zalecenia, normy żywienia i modelowe racje pokarmowe) wykorzystywane w planowaniu i ocenie	
3	20.10.2025	Trendy kulinarne w gastronomii wobec zasad racjonalnego żywienia	
4	27.10.2025	Problem zrównoważonej konsumpcji w planowaniu żywienia w gastronomii	
5	03.11.2025	Formy, charakterystyka i znaczenie żywienia zbiorowego, specyfika żywienia w placówce gastronomicznej zamkniętej i otwartej	
6	10.11.2025	Kryteria jakościowe w zamówieniach publicznych na żywność jako element poprawy jakości żywienia	
7	17.11.2025	Menu jako element edukacji i zarządzania	
8	24.11.2025	Specyfika żywienia zbiorowego różnych grup ludności (dzieci, młodzież, kobiety	
9	01.12.2025	Specyfika żywienia zbiorowego różnych grup ludności (osoby dorosłe, starsze, osoby aktywne fizycznie)	
10	08.12.2025	planowania w żywieniu grup	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	11.00-14.00		
Sala:	1128		

Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.10.2025	Wprowadzenie do planowania żywienia (zalecenia żywieniowe, źródła składników odżywczych, zasady układania jadłospisów), zalecenia żywieniowe	
2	09.10.2025	Prezentacja przygotowanych zaleceń żywieniowych (w grupach), opracowanie propozycji koncepcji własnych dla organizacji żywienia zbiorowego z uwzględnieniem elementów zrównoważonej konsumpcji oraz jadłospisu z uwzględnieniem elementów zrównoważonej konsumpcji – dla grupy (projekt)	<i>zaliczenie</i>
3	16.10.2025	Wprowadzenie do programu dietetycznego Nuvero, ocena wartości odżywczej propozycji posiłków z wykorzystaniem programu Nuvero	<i>aktywne konto w programie Nuvero</i>
4	23.10.2025	Ocena jakościowa zaplanowanych posiłków z wykorzystaniem zaleceń żywieniowych i ich modyfikacja, ocena ilościowa opracowanych jadłospisów z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych	<i>dostęp do opracowanych jadłospisów</i>
5	30.10.2025	Ocena ilościowa opracowanych jadłospisów z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych – kontynuacja	<i>dostęp do opracowanych jadłospisów</i>
6	06.11.2025	Kalkulacja kosztów i surowców (wydajność) dla opracowanych jadłospisów	<i>dostęp do opracowanych jadłospisów</i>
7	13.11.2025	Opracowanie menu i materiałów edukacyjnych uwzględniających zasady prawidłowego żywienia dla gastronomii	
8	20.11.2025	Wymagania jakościowe dla surowców spożywczych wykorzystywanych w realizacji potrzeb żywionych grup (opracowanie kryteriów jakościowych dla	<i>dostęp do opracowanych jadłospisów</i>
9	27.11.2025	Krytyczna analiza opracowanych koncepcji i propozycji jadłospisów, przygotowanie prezentacji	<i>dostęp do opracowanych jadłospisów</i>
10	04.12.2025	Podsumowanie realizacji projektu	<i>zaliczenie</i>
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	8.00-11.00		
Sala:	2072		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.10.2025	Wprowadzenie do planowania żywienia (zalecenia żywieniowe, źródła składników odżywczych, zasady układania jadłospisów), zalecenia żywieniowe	

2	09.10.2025	Prezentacja przygotowanych zaleceń żywieniowych (w grupach), opracowanie propozycji koncepcji własnych dla organizacji żywienia zbiorowego z uwzględnieniem elementów zrównoważonej konsumpcji oraz jadłospisu z uwzględnieniem elementów zrównoważonej konsumpcji – dla grupy (projekt)	<i>zaliczenie</i>
3	16.10.2025	Wprowadzenie do programu dietetycznego Nuvero, ocena wartości odżywczej propozycji posiłków z wykorzystaniem programu Nuvero	<i>aktywne konto w programie Nuvero</i>
4	23.10.2025	Ocena jakościowa zaplanowanych posiłków z wykorzystaniem zaleceń żywieniowych i ich modyfikacja, ocena ilościowa opracowanych jadłospisów z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych	<i>dostęp do opracowanych jadłospisów</i>
5	30.10.2025	Ocena ilościowa opracowanych jadłospisów z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych – kontynuacja	<i>dostęp do opracowanych jadłospisów</i>
6	06.11.2025	Kalkulacja kosztów i surowców (wydajność) dla opracowanych jadłospisów	<i>dostęp do opracowanych jadłospisów</i>
7	13.11.2025	Opracowanie menu i materiałów edukacyjnych uwzględniających zasady prawidłowego żywienia dla gastronomii	
8	20.11.2025	Wymagania jakościowe dla surowców spożywczych wykorzystywanych w realizacji potrzeb żywionych grup (opracowanie kryteriów jakościowych dla	<i>dostęp do opracowanych jadłospisów</i>
9	27.11.2025	Krytyczna analiza opracowanych koncepcji i propozycji jadłospisów, przygotowanie prezentacji	<i>dostęp do opracowanych jadłospisów</i>
10	04.12.2025	Podsumowanie realizacji projektu	<i>zaliczenie</i>