



## KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	<b>PROJEKTOWANIE USŁUG DIETETYCZNYCH</b> <b>DESIGN OF DIETETIC SERVICES</b>
			w jęz. angielskim	

Kierunek	<b>Towaroznawstwo</b>
Specjalność	<b>Menedżer Usług Dietetycznych</b>
Poziom kształcenia	<b>studia drugiego stopnia</b>
Forma studiów	<b>stacjonarne</b>
Profil kształcenia	<b>ogólnoakademicki</b>
Status przedmiotu	<b>obowiązkowy</b>
Rygor	<b>egzamin</b>

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
III/IV	2	1	1			15	15		
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>30</b>			

### Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Wiedza z biologicznych podstaw żywienia człowieka, fizjologii żywienia człowieka, dietetyki, poradnictwa dietetycznego, marketingu usług dietetycznych.

### Cele przedmiotu

Zapoznanie słuchaczy z podstawami prawnymi funkcjonowania usług dietetycznych, wymogami lokalowo – sprzętowymi, formami prowadzenia działalności usługowej w zakresie dietetyki i poradnictwa żywieniowego, wymogami w zakresie dokumentowania działalności usługowej oraz zasadami organizacji sektora usług dietetycznych. Wskazanie na aspekt etyczny z uwzględnieniem nowych trendów w usługach dietetycznych.

### Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)

Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	ma rozszerzoną i pogłębioną wiedzę o narzędziach stosowanych w projektowaniu usług dietetycznych oraz rozszerzoną i pogłębioną wiedzę na temat zasad organizacji sektora usług dietetycznych.	NK_W01, NK_W08
EKP_02	potrafi, zgodnie z zadaną specyfikacją, uwzględniając narzędzia formalne i organizacyjne prowadzenia działalności usługowej zrealizować założony proces.	NK_W01, NK_W08, NK_U11
EKP_03	Rozumie potrzebę uczenia się oraz potrafi samodzielnie i krytycznie uzupełniać i doskonalić nabytą wiedzę i umiejętności. Ma świadomość odpowiedzialności za podejmowane decyzje zawodowe.	NK_K01, NK_K04

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Jak organizować gabinet dietetyczny i inne formy usług dietetycznych: zakres kompetencji; wymagania formalno-prawne, lokalowe, sprzętowe (podstawy prawne zawodu i funkcjonowania usług dietetycznych); formy usług dietetycznych (gabinety i poradnie, szkolenia, instytucje typu szpital, hospicjum, przedszkola, żłobki, DPS, poradnie on-line, catering dietetyczny); prywatna poradnia – gdzie powinna się znajdować, zasady najmu lokali, jakie opcje (własny./gabinety), wyposażenie; zalecenia sanepidu w zależności od usług, usługi w poradni (testy, pomiary itp.).	3				EKP_01
Projektowanie żywienia zbiorowego: dla dzieci w żłobkach/przedszkolach – zalecenia SANEPID i ustawy; dla pensjonariuszy DPS. Catering dietetyczny (na czym polega, skąd się wziął, co oferuje, w jakich wariantach, pozytywy i negatywy, statystyki, przegląd ofert, porównanie, wyliczenie realizacji norm itp.	3	6			EKP_02, EKP_03
Prowadzenie edukacji/szkoleń/warsztatów/webinariów/postów online – na czym polegają poszczególne elementy, do kogo jakie dobierać, i do jakich treści. Coaching żywieniowy – on line i w realu – co to? Skąd, dlaczego, wady zalety itp. Prowadzenie edukacji/szkoleń/warsztatów/webinariów/postów online – na czym polegają poszczególne elementy, do kogo jakie dobierać, i do jakich treści.	3	7			EKP_02, EKP_03
Inne usługi żywieniowe – zlecenia dla firm, restauracji (prawa autorskie), prowadzona dokumentacja (RODO, ochrona danych medycznych – dane wrażliwe), ubezpieczenie działalności, zakupy z dietetykiem. Etyka w biznesie żywieniowym.	3				EKP_01
Nowe trendy w usługach dietetycznych. Wpływ środowiska społecznego na zachowania żywieniowe – rola grup społecznych oraz procesów społecznych w kształtowaniu zachowań żywieniowych.	3				EKP_01
	<b>15</b>	<b>15</b>			

Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01			X	X					
EKP_02			X	X		X			
EKP_03						X			X

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Egzamin z wykładów (EW): pozytywnie zaliczone kolokwium – uzyskanie co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia, forma zaliczenia pisemna. Zaliczenie ćwiczeń (ZĆ): przygotowanie i obrona projektu. Ocena końcowa z przedmiotu: 50% (ZW) + 50% (ZĆ) Kryteria wystawienia oceny końcowej: 60,0%-68,0% - ocena dst 68,1%-76,0% - ocena dst + 76,1%-84,0% - ocena db 84,1%-92,0% - ocena db + 92,1%-100% - ocena bdb

Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15	15		
Czytanie literatury	8	5		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych				
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	4			

Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania		7		
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	1	3		
<b>Łącznie godzin</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>	<b>60</b>			
<b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>	<b>2</b>			
	<b>Liczba godzin</b>		<b>ECTS</b>	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	30		1	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	36		2	

<b>Literatura podstawowa</b>
Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2011 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz. U. Nr 151, poz. 896)
Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. z 2012 r. poz. 184)
Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. z 2012 r. poz. 7)
Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 27 kwietnia 2010 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (Dz. U. Nr 82, poz. 537, z późn. zm.)
Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 30 lipca 1952 r. w sprawie rozciągnięcia przepisów o odpowiedzialności zawodowej fachowych pracowników służby zdrowia na niektóre kategorie tych pracowników (Dz. U. Nr 37, poz. 260)
Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 listopada 2013 r. w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu programów zdrowotnych (Dz. U. z 2013 r. poz. 1505)
Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 listopada 2013 r. w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu rehabilitacji leczniczej (Dz. U. z 2013 r. poz. 1522)
Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (Dz.U. z 2014r. poz. 1145)
Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz.U. z 2019r. poz. 595)
<b>Literatura uzupełniająca</b>
Czarnecka-Skubina E. (red.), <i>Technologia gastronomiczna</i> , Wyd. SGGW, Warszawa 2016
Koziorowska B., <i>Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych</i> , Wyd. SGGW, Warszawa 1994
Neryng A. (red.), <i>Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania</i> , Wyd. SGGW, Warszawa 1999
Konarzecka M., Lada E., H., Zielonka B., <i>Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych</i> , Wyd. Rea, Warszawa 2004
Kołożyn-Krajewska D.(red.), <i>Higiena produkcji żywności</i> , Wyd. SGGW, Warszawa 2001
Wojnarowska B., <i>Edukacja zdrowotna</i> , Wyd. Nauk. PWN, Warszawa 2008
Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z., <i>Edukacja prozdrowotna</i> , Wyd. SGGW, Warszawa 2003
Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i> , wydanie IV, PZWL Wyd. Lekarskie, warszawa 2018
Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego</i> , wydanie II, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2012
Jarosz M. (red.), <i>Normy żywienia dla populacji Polski</i> , Wyd. IŻŻ w Warszawie, Warszawa 2017

<b>Osoba odpowiedzialna za przedmiot</b>	
dr inż. Anna Platta	KTiZJ
<b>Pozostałe osoby prowadzące przedmiot</b>	
dr Romuald Zabrocki	KTiZJ