|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/logo_1.png | **UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI****Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości** | https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/wznj-02_0.png |

**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kod przedmiotu |  | Nazwa przedmiotu | w jęz. polskim | **PROJEKTOWANIE USŁUG DIETETYCZNYCH** |
| w jęz. angielskim | **DESIGN OF DIETETIC SERVICES** |

|  |  |
| --- | --- |
| Kierunek | **Nauki o Jakości** |
| Specjalność | **Menedżer Usług Dietetycznych** |
| Poziom kształcenia | **studia drugiego stopnia** |
| Forma studiów | **stacjonarne**  |
| Profil kształcenia | **ogólnoakademicki** |
| Status przedmiotu | **obowiązkowy** |
| Rygor | **egzamin**  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 |  |  |
| **Razem w czasie studiów** | **30** |

|  |
| --- |
| **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\_W03, NK\_W06 |
| EKP\_02 | potrafi, zgodnie z zadaną specyfikacją, uwzględniając narzędzia formalne i organizacyjne prowadzenia działalności usługowej zrealizować założony proces; potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy oraz określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie i innych zadania , | NK\_W01, NK\_U02, NK\_U11, NK\_K03  |
| EKP\_03 | prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu, realizuje zadania zawodowe profesjonalnie i zgodnie z podstawowymi zasadami etyki zawodowej; ma świadomość odpowiedzialności za podejmowane decyzje zawodowe oraz rozumie potrzebę uczenia się oraz potrafi samodzielnie i krytycznie uzupełniać i doskonalić nabytą wiedzę i umiejętności. | NK\_K02 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Treści programowe** | **Liczba godzin** | **Odniesienie do EKP** |
| **W** | **C** | **L** | **P** |
| Zasady organizacji usług dietetycznych, w tym gabinetu dietetycznego: 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.). | 5 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02 |
| Projektowanie żywienia zbiorowego: dla dzieci w żłobkach/przedszkolach – zalecenia Sanepidu i aktów prawnych; dla pensjonariuszy DPS.Catering dietetyczny (na czym polega, skąd się wziął, co oferuje, w jakich wariantach, pozytywy i negatywy, statystki, przegląd ofert, porównanie, wyliczenie realizacji norm itp. | 4 | 10 |  |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_03 |
| Prowadzenie edukacji/szkoleń/warsztatów/webinariów/postów online – na czym polegają poszczególne elementy, jak dobierać metody edukacji w zależności do odbiorcy (grupy odbiorców), jak dobierać treści w zależności od metody edukacji.Coaching żywieniowy – on line i w realu – wady i zalety. | 2 | 5 |  |  | EKP\_01, 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. | 2 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02 |
| Nowe trendy w usługach dietetycznych.Wpływ środowiska społecznego na zachowania żywieniowe – rola grup społecznych oraz procesów społecznych w kształtowaniu zachowań żywieniowych. | 2 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02 |
|  | **15** | **15** |  |  |  |

|  |
| --- |
| **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  |  |  |  |
| EKP\_03 |  |  |  |  |  | X  |  |  | X  |

|  |
| --- |
| **Kryteria zaliczenia przedmiotu** |
| Egzamin z wykładów (EW): uzyskanie co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia, forma zaliczenia pisemna, pytania otwarte i/lub testowe.Zaliczenie ćwiczeń (ZĆ): przygotowanie projektu zgodnie z wytycznymi określonymi przez prowadzącego zajęcia i obrona projektu oraz zaliczenie ćwiczeń ma ocenę pozytywną.Kryteria wystawienia ocen:60,0%-68,0% - ocena dst68,1%-76,0% - ocena dst + 76,1%-84,0% - ocena db84,1%-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 | 2 |  |  |
| Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych |  |  |  |  |
| Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia | 4 |   |  |  |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania |  | 10 |  |  |
| Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach | 2 |  |  |  |
| Udział w konsultacjach  | 1 | 1 |  |  |
| **Łącznie godzin** | **30** | **28** |  |  |
| **Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu** | **58** |
| **Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu** | **2** |
|  | **Liczba godzin** | **ECTS** |
| Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi | 28 | 1 |
| Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich | 34 | 1 |

|  |
| --- |
| **Literatura podstawowa** |
| 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).*Normy żywienia,* Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej, 2020Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wydanie IV, PZWL Wyd. Lekarskie, warszawa 2018 |
| **Literatura uzupełniająca** |
| Czarniecka-Skubina E. (red.), *Technologia gastronomiczna*, Wyd. SGGW, Warszawa 2016Koziorowska B., *Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych*, Wyd. SGGW, Warszawa 1994Neryng A. (red.)*, Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania*, Wyd. SGGW, Warszawa 1999Konarzecka M., Lada E., H., Zielonka B., *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*, Wyd. Rea, Warszawa 2004Kołożyn-Krajewska D.(red.), *Higiena produkcji żywności*, Wyd. SGGW, Warszawa 2001Wojnarowska B., *Edukacja zdrowotna*, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa 2008Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z., *Edukacja prozdrowotna*, Wyd. SGGW, Warszawa 2003Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*, wydanie II, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2012 |

|  |
| --- |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot** |
| dr inż. Anna Platta | KZJ |
| **Pozostałe osoby prowadzące przedmiot** |
| dr Romuald Zabrocki, dr inż. Tomasz Pukszta | KZJ |