|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | **niestacjonarne** |
| 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 | 2 |  |  |  |  | 9 | 9 |  |  |
| **Razem w czasie studiów** | | | | | | **19** | | | |

|  |
| --- |
| **Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji** |
| Wiedza z zakresu technologii sporządzania potraw dietetycznych, towaroznawstwa artykułów żywnościowych oraz higieny zakładów żywienia. |

|  |
| --- |
| **Cele przedmiotu** |
| Umiejętność zaprojektowania i organizacji usługi żywienia dietetycznego w podmiotach leczniczych oraz zapoznanie z podstawami prawnymi funkcjonowania usług dietetycznych na wolnym rynku. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 projektowaniu usług żywienia dietetycznego oraz wiedzę na temat zasad organizacji sektora usług dietetycznych. | NK\_W01, NK\_W08 |
| EKP\_02 | zna uwarunkowania techniczne i organizacyjne różnych typów usług i placówek świadczących żywienie dietetyczne w podmiotach leczniczych. | NK\_W01, NK\_W08 |
| EKP\_03 | potrafi zaprojektować i zorganizować usługę żywienia dietetycznego, oblicza zapotrzebowanie na surowce do produkcji potraw dietetycznych oraz ilość i rodzaj odpadów poprodukcyjnych. Określa zapotrzebowanie na urządzenia i sprzęt produkcyjny. Opracowuje harmonogramy pracy dla pracowników produkcyjnych. | NK\_W01, NK\_W08,  NK\_U11, NK\_K01, NK\_K02, NK\_K04 |
| EKP\_04 | zna podstawy prawne funkcjonowania usług dietetycznych, organizacji i prowadzenia poradni dietetycznej w różnych formach | NK\_W01, NK\_W08 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Treści programowe** | **Liczba godzin** | | | | **Odniesienie do EKP** |
| **W** | **C** | **L** | **P** |
| Projektowanie usługi żywienia dietetycznego, kolejność etapów realizacji procesu usługowego. Zasady doboru surowców do zestawów posiłków dietetycznych. Określenie wydajności produkcji potraw. Odpady w produkcji potraw – zasady zagospodarowania | 2 | 5 |  |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_03 |
| Systemy produkcji żywności: cook serve, cook chill, cook freeze, sous vide, fast food. | 2 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_03 |
| Dobór urządzeń produkcyjnych i sprzętu w procesie produkcyjnym |  | 2 |  |  | EKP\_03 |
| Pracownicy w placówkach przygotowujących posiłki dietetyczne dla podmiotów leczniczych. Dietetyk – stanowiska pracy i wymagane kwalifikacje w placówkach niebędących przedsiębiorstwami. | 1 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02 |
| Czasochłonność procesu produkcji, określenie zapotrzebowania na pracowników i ich obowiązków. |  | 2 |  |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_03 |
| Systemy dystrybucji potraw w szpitalach | 1 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02 |
| Systemy komputerowe w produkcji potraw, koszty i kalkulacje cen w żywieniu zbiorowym, rachunek żywienia *food cost* | 1 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02 |
| Zasady organizacji usług w gabinecie dietetycznym. Wymagania formalno-prawne prowadzenia działalności, wymagania lokalowe i sprzętowe. Formy, rodzaje i trendy w usługach dietetycznych. Regulamin świadczenia usług dietetycznych. Umowa na świadczenie usług dietetycznych. Etyka w zawodzie dietetyka. RODO, ochrona danych medycznych. | 2 |  |  |  | EKP\_04 |
|  | **9** | **9** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |  |  |  |
| EKP\_04 |  |  | 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 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 | 9 | 9 |  | |  |
| Czytanie literatury | 10 | 4 |  | |  |
| Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych |  |  |  | |  |
| Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia | 8 |  |  | |  |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania |  | 10 |  | |  |
| Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach | 2 |  |  | |  |
| Udział w konsultacjach | 1 | 3 |  | |  |
| **Łącznie godzin** | **30** | **26** |  | |  |
| **Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu** | **56** | | | | |
| **Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu** | **2** | | | | |
|  | **Liczba godzin** | | | **ECTS** | |
| Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi | 26 | | | 1 | |
| Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich | 24 | | | 1 | |

|  |
| --- |
| **Literatura podstawowa** |
| Czarniecka-Skubina E. (red.), *Technologia gastronomiczna*, Wyd. SGGW, Warszawa 2016  Koziorowska B., *Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych*, Wyd. SGGW, Warszawa 1994  Neryng A. (red.)*, Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania*, Wyd. SGGW, Warszawa 1999  Bober J., *Produkty sezonowe w diecie*, Współczesna Dietetyka, 2020, 11, (32), str. 44-46  Grzesińska W., *Projekt od kuchni*, Przegląd Gastronomiczny, 2018, 4, str. 8-9  Czarniecka-Skubina E., Głuchowski A., *Systemy technologiczne produkcji potraw stosowane w żywieniu zbiorowym*, KNUV, 2017, 2(55): 221-236  Grzesińska W., Tomaszewska M., *Tajniki sous-vide I*, Przegląd Gastronomiczny, 2013, 3, str. 6, 11  Grzesińska W., Tomaszewska M., *Intensywność wrażeń. Technologia sous-vide a jakość potraw II*, Przegląd Gastronomiczny, 2013, 4, str. 6  Grzesińska W., Tomaszewska M., *Za i przeciw. Technologia sous-vide a jakość potraw III*, Przegląd Gastronomiczny, 2013, 4, str. 6  Grzesińska W., *Technologia sous vide*, Przegląd Gastronomiczny, 2012, 4, str. 5-7  Grzesińska W., *Catering z zasadami*, Przegląd Gastronomiczny, 2013, 4, str. 5-6  Grzesińska W., *Przyjęcie w terenie, Urządzenia wykorzystywane w usługach cateringowych*, Przegląd Gastronomiczny, 2012, 12, str. 6.  [Wronka L](http://yadda.icm.edu.pl/yadda/contributor/4bb88fd4888c686053a45fad4832bda6) , [Ehmke vel Emczynska E.](http://yadda.icm.edu.pl/yadda/contributor/a8db52a9979e3adcb2175e6fe54baa58) , [Sinska B.](http://yadda.icm.edu.pl/yadda/contributor/e2283b7aa8db71e7bf658ed72cd0ddee) , [Wojcik Z.](http://yadda.icm.edu.pl/yadda/contributor/3e7a047c51041c6b2de6cdc80e148181), *Catering - sposób na żywienie pacjentów w szpitalach?* [Żywienie Człowieka i Metabolizm](http://yadda.icm.edu.pl/yadda/element/bwmeta1.element.agro-journal-d9c9ef23-f75d-4a37-aabc-4b1eb4427089)**,** [2009](http://yadda.icm.edu.pl/yadda/element/bwmeta1.element.agro-year-4bc016f2-a222-49f1-9e55-e3bb4f385d5d), [36](http://yadda.icm.edu.pl/yadda/element/bwmeta1.element.agro-volume-bd4d09af-3a77-4769-93f2-9e92f3a63ed4), [5-6](http://yadda.icm.edu.pl/yadda/element/bwmeta1.element.agro-number-462697ee-f047-4faa-8754-4b229d689926), 736-746 [Zienkiewicz M.](http://agro.icm.edu.pl/agro/contributor/4a9aa1bbfbaf48cd3af0de5a9fe06a4d) *Kalkulacja cen posiłków i napojów. Po jakich cenach należy sprzedawać dania i napoje w zakładzie gastronomicznym?*, [Przegląd Gastronomiczny](http://agro.icm.edu.pl/agro/element/bwmeta1.element.agro-journal-00e2f2f4-907c-4252-9b90-4e628dfb0ebb), [2020](http://agro.icm.edu.pl/agro/element/bwmeta1.element.agro-9cd47010-390c-486f-9764-1ba5f7028667),  [74](http://agro.icm.edu.pl/agro/element/bwmeta1.element.agro-ea5867b4-de40-4638-a823-4bde26ae7b4d), [01-02](http://agro.icm.edu.pl/agro/element/bwmeta1.element.agro-46bc3983-6afb-4b09-8971-a34e805b3744), s. 36-39Rowgało-Daniel K., *Diet experience czyli projektowanie pozytywnych doświadczeń w gabinecie dietetyka*, Współczesna Dietetyka, 2021, 9 (37), str. 56-59 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, 2020  Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, wydanie IV, PZWL Wyd. Lekarskie, Warszawa 2018 |
| **Literatura uzupełniająca** |
| Konarzecka M., Lada E., H., Zielonka B., *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*, Wyd. Rea, Warszawa 2004  Kołożyn-Krajewska D.(red.), *Higiena produkcji żywności*, Wyd. SGGW, Warszawa 2001  Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*, wydanie II, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2012 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot** | |
| dr inż. Renata Korzeniowska-Ginter | KZJ |
| **Pozostałe osoby prowadzące przedmiot** | |
|  |  |