

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Instytut Nauk o Zdrowiu

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Organizacja pracy			Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-ORGP_VI				
Kierunek studiów		Dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		VI								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	1		Zajęcia praktyczne	0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć					Waga w %
Wykład		60	30	30	Test sprawdzający				100	
Razem:		60	30	30					Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)			Sposoby weryfikacji efektu kształcenia		Efekty kierunkowe		Formy zajęć	
Wiedza	1.	zna i rozumie podstawowe zasady organizowania pracy; zna organizację stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;			Test		K_W06		wykład	
	2.	zna warunki higieniczno sanitarne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego;			Test		K_W07		wykład	
	3.	ma wiedzę niezbędną do zaprojektowania i wdrożenia współczesnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności i żywienia			Test		K_W06 K_W07		wykład	
	4.	zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego; zna podstawowe zasady podejmowania działalności gospodarczej w tym zakresie			Test		K_W07		wykład	
Umiejętności	1.									
Kompetencje społeczne	1.	potrafi organizować pracę własną i pracę innych			dyskusja		K_K06		wykład	

Prowadzący

Forma zajęć	Prowadzący zajęcia (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Wykład	dr n. med. Beata Całyniuk

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, pokaz	
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Charakterystyka zawodu dietetyka -zadania dietetyka -miejsce pracy -kształcenie dietetyków w Polsce i Europie, PTD EFAD		2
2.	Zasady organizowania pracy i czynniki wpływające na proces pracy -cel organizowania pracy -zasady organizowania pracy -czynniki wpływające na proces pracy -środowisko i warunki pracy		2
3.	Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii -pojęcie pracy i zasady ergonomii -przygotowanie stanowiska -pojęcie fizjologii pracy		2
4.	Prawo pracy -przepisy regulujące		2
5.	Klasyfikacja zakładów żywienia zbiorowego -zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego -punkty gastronomiczne -zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego		2
6.	Zasady BHP i organizacja pracy działów produkcyjnych -podział zakładu gastronomicznego na działy -rodzaje pomieszczeń działu produkcyjnego -rodzaje pomieszczeń działu administracyjno – socjalnego -znaczenie funkcjonalnego powiązania pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym		2
7.	Zasady BHP i organizacja pracy w pomieszczeniach magazynowych -rodzaje pomieszczeń -warunki przechowywania żywności -zakres obowiązków magazyniera żywności		1
8.	Zasady BHP i organizacja pracy w pomieszczeniach ekspedycyjnych i kuchence oddziałowej -rodzaje pomieszczeń ekspedycyjnych -transport żywności -wyposażenie kucharki oddziałowej		1
9.	Przepisy przeciwpożarowe -przepisy regulujące		2
10.	System dietetyczny działu żywienia szpitala i dokumentacja żywieniowa -pojęcie systemu dietetycznego -system centralnej dystrybucji -system cateringowy -obieg dokumentów		2
11.	Rola jakości w przemyśle spożywczym -jakość zdrowotna żywności, bezpieczeństwo żywności -zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) -zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)		2
12.	Zasady systemu HACCP i ISO 22000 -tworzenie procedur -dokumentacja		2
13.	Struktura organizacyjna, zakres i podział pracy personelu w dziale żywienia szpitala -zakres obowiązków dietetyka w dziale żywienia i kierownika działu żywienia - zakres pracy personelu działu żywienia - plan pracy personelu kuchni		4
14.	Zakres obowiązków dietetyka klinicznego, koordynatora w przypadku systemu cateringowego -zadania dietetyka -rola dietetyka w zespole terapeutycznym		2
15.	Wyniki kontroli prowadzonych w zakładach żywienia zbiorowego -omówienie publikowanych wyników NIK		2
Razem liczba godzin:			30

Literatura podstawowa:

1	Wielenda A. (red.): Praktyka higieny żywienia i żywności. Forum, Poznań 2003
2	Peckenpaugh N.J. (red. wydania polskiego Gajewska D.): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Wrocław, 2011
3	Kołożyn – Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2003
4	Gertig H., Duda G.: Żywność a zdrowie i prawo. PZWL, Warszawa 2004
5	Kołożyn – Krajewska D., Sikora T.: HACCP. Koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Wyd. SITSpoż NOT, Warszawa 1999
6	Witkiewicz Z., Wilgocki S. Organizacja i techniki pracy w Zakładzie Gastronomicznym. WSTiH Gdańsk 2008

Literatura uzupełniająca:

1	Morgan Gareth: Obrazy organizacji. PWN 2008
2	Błaszczak W. (red.): Metody organizacji i zarządzania. PWN 2006
3	Koncepcja zarządzania Praca zbiorowa C.H. Beck 2010
4	Kmiotek K., Piecuch T. Zachowania organizacyjne. Teoria i przykłady. Delfin 2012
5	Kodeks pracy
6	Dzienniki Ustaw

.....
Koordynator modułu (przedmiotu)
podpis

.....
Dyrektor Instytutu
pieczęć i podpis