

Skrócony opis modułu kształcenia

| | | |
|---|--|--|
| M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany | DIN2_30 | |
| | 2018/2019 | |
| Kierunek lub kierunki studiów | Dietetyka | |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Organizacja usług żywieniowych Organisation of dietary services | |
| Język wykładowy | polski | |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny) | obowiązkowy | |
| Poziom modułu kształcenia | Studia niestacjonarne drugiego stopnia | |
| Rok studiów dla kierunku | II | |
| Semestr dla kierunku | 4 | |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe | 3 (1/2) | |
| Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej | dr hab. inż. Joanna Stadnik prof. UP | |
| Jednostka oferująca przedmiot | Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością | |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z formami i rodzajami usług żywieniowych i ich organizacją. Poznanie podstaw prawnych dotyczących świadczenia usług żywieniowych oraz procedur niezbędnych do założenia i prowadzenia działalności gospodarczej w tym zakresie. | |
| Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych | Efekty Kierunkowe | Realizowane Efekty Kształcenia |
| | DI2A_W08 | W1. Zna podstawy prawne i organizacyjne prowadzenia działalności w zakresie świadczenia usług żywieniowych. Ma wiedzę na temat form i rodzajów usług oferowanych przez zakłady gastronomiczne. |
| | DI2A_U03 | U1. Formułuje podstawowe wytyczne dotyczące warunków techniczno-organizacyjnych świadczenia usług żywieniowych. |
| | DI2A_K02 | K1. Jest świadomy roli zakładów świadczących usługi żywieniowe w zaspokajaniu potrzeb konsumentów. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia | Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów kształcenia: W1. zaliczenie pisemne U1. zaliczenie pisemne K1. zaliczenie pisemne Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: dziennik prowadzącego, arkusz zaliczenia pisemnego. | |
| Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu | Moduł realizowany wyłącznie w formie wykładowej | |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw. Przedsiębiorczość w dietetyce. | |

| | |
|---|--|
| Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów. | Wykłady obejmują: podział i charakterystykę zakładów gastronomicznych, formy i rodzaje usług żywieniowych, podstawy prawne i organizacyjne prowadzenia działalności w zakresie świadczenia usług żywieniowych, zasady organizacji stanowisk roboczych w zakładzie gastronomicznym, formy i zasady obsługi konsumentów usług żywieniowych, organizacja przyjęć okolicznościowych, usługi żywieniowe w hotelarstwie, turystyce i w centrach handlowych, promocja i reklama usług żywieniowych, zdrowotne aspekty żywienia w placówkach gastronomicznych, tendencje rozwoju rynku usług żywieniowych. |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | 1. Czarniecka-Skubina E.: <i>Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu</i> . Wyd. SGGW, 2008. 2. Dominik P.: <i>Gastronomia</i> . Wyd. Almamater, 2013 4. Kmiołek A. <i>Usługi gastronomiczne</i> . WSiP, 2013. 5. Milewska M., Prączko A., Stasiak A.: <i>Podstawy gastronomii</i> . PWE, 2017. 6. Sala J.: <i>Marketing w gastronomii</i> . PWE, 2011. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1) wykład multimedialny 2) studium przypadku |

Data.....Podpis.....