

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	DI2S_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 stacjonarne drugiego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,5/1,5)	
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, arkusze 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.....