

Nazwa Wydziału	Wydział Zarządzania i Komunikacji Społecznej
Nazwa jednostki prowadzącej moduł	Instytut Przedsiębiorczości
Nazwa modułu kształcenia	Usługi cateringowe
Kod modułu	WZ.KZT.059. S
Język kształcenia	polski
Efekty kształcenia dla modułu kształcenia	<p>Wiedza Student zna i objaśnia kluczowe terminy z zakresu usługi cateringowych; zna rodzaje cateringu i podstawowe przepisy prawa dotyczące cateringu (HACCP); omawia proces budowania specyfikacji cateringowej i analizy ofertowej; wyjaśnia istotę i znaczenie personelu w świadczeniu usług cateringowych; wymienia i rozróżnia kontrakty w cateringu; zna modelowe rozwiązania biznesowe w cateringu;</p> <p>Umiejętności Student poprawnie odnajduje i porządkuje źródła informacji niezbędnej do przygotowania specyfikacji cateringowej; porównuje, ocenia i dobiera sposoby podawania potraw i napoi; poprawnie określa potencjalne ryzyka danego przedsięwzięcia; potrafi przeprowadzić analizę ofertową.</p> <p>Kompetencje społeczne Student sprawnie realizuje powierzone zadania w ramach podziału pracy w grupie; wykorzystuje podejście analityczne i syntezę; aktywnie uczestniczy w dyskusji, sprawnie wyraża i argumentuje własne opinie i wnioski; jest świadomy znaczenia promowania, szacunku dla wartości społecznych w przedsiębiorstwie poprzez odpowiednie warunki pracy i dialog społeczny oraz konieczności podejmowania wszelkich możliwych kroków zmierzających do zapewnienia maksymalnego poziomu higieny i bezpieczeństwa żywności.</p>
Typ modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Rok studiów	2 studia stacjonarne II stopnia
Semestr	4
Imię i nazwisko osoby/osób prowadzących moduł	dr hab. inż. Ewa Wszendybył-Skulska
Imię i nazwisko osoby/osób egzaminującej/egzaminujących	

bądź udzielającej zaliczenia, w przypadku gdy nie jest to osoba prowadząca dany moduł	
Sposób realizacji	Zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego i studentów.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: znajomość podstawowych pojęć z zakresu ekonomiki i zarządzania przedsiębiorstwami.
Rodzaj i liczba godzin zajęć dydaktycznych wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego i studentów, gdy w danym module przewidziane są takie zajęcia	Konwersatorium: 30 godzin
Liczba punktów ECTS przypisana modułowi	3
Bilans punktów ECTS	Uczestnictwo w zajęciach: 30 godzin Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych: 20 godzin Przygotowanie pierwszego projektu : 15 godzin Przygotowanie drugiego projektu: 15 godzin Łączny nakład pracy studenta wynosi (80) godzin, co odpowiada 3 punktom ECTS
Stosowane metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> • metody problemowe: wykład konwersatoryjny i metody aktywizujące: metoda przypadków i dyskusja dydaktyczna • metody praktyczne: metoda projektów i ćwiczenia przedmiotowe
Metody sprawdzania i kryteria oceny efektów kształcenia uzyskanych przez studentów	Ocena stopnia osiągnięcia przez studentów założonych efektów kształcenia będzie realizowane przy zastosowaniu następujących metod: - Ocena kształtująca(dyskusja w trakcie zajęć oraz konsultacja projektów w trakcie ich realizacji - Ocena podsumowująca - oceny projektów według następujących kryteriów tj: terminowość wykonania, kompletność, czytelność i kompleksowość specyfikacji oraz analizy ofertowej.
Forma i warunki zaliczenia modułu, w tym zasady dopuszczenia do egzaminu, zaliczenia, a także forma i warunki zaliczenia poszczególnych zajęć wchodzących w zakres danego modułu	dwa projekty: - sporządzenie specyfikacji cateringowej - przeprowadzenie analizy ofertowej
Treści modułu kształcenia	<ul style="list-style-type: none"> • Rodzaje cateringu

	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrakty w cateringu • Zarządzanie personelem • Kuchnia i wyposażenie • Przygotowanie potraw i menu • Warunki sanitarne i procedury zapewniające bezpieczeństwo • Sposób podawania potraw • Marketing i ustalanie cen • Budżet • Modelowe rozwiązania biznesowe w cateringu • Catering kontraktowy w Polsce a standardy Unii Europejskiej.
<p>Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej, obowiązującej do zaliczenia danego modułu</p>	<p>Cracnell H.L., Kaufmann R.J., Norbis G.: Practical Professional Catering Management</p> <p>Zarządzanie restauracją: zyskowny catering (poradnik), Biblioteka Nestlé FoodServices</p> <p>Jak wybrać najkorzystniejszą ekonomicznie ofertę usług cateringowych - poradnik, www.contract-catering-guide.org</p>
<p>Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk, w przypadku, gdy program kształcenia przewiduje praktyki</p>	