

## Nowoczesne zarządzanie obiektem hotelowym i gastronomią

Lp.	Nazwa przedmiotu	Ogólna liczba godzin	Punkty ECTS	studia podyplomowe	
				Zajęcia teoretyczne	Zajęcia praktyczne
1.	Aspekty skutecznego zarządzania w gastronomii i hotelarstwie	145	5	25	30
2.	Sztuka zarządzania personelem	145	5	25	30
3.	Organizacja żywienia	295	10	50	100
4.	Podstawy dietetyki	145	5	25	30
5.	Bezpieczeństwo przechowywania żywności	145	5	25	30
6.	Współczesne hotelarstwo i gastronomia	295	10	50	100
7.	Praktyki zawodowe	90	2		50
8.	Praca dyplomowa	540	18		
<b>RAZEM:</b>		<b>1800</b>	<b>60</b>	200	370

owe	Sposób zaliczenia
Samokształcenie	
90	zaliczenie
90	zaliczenie
145	zaliczenie
90	zaliczenie
90	zaliczenie
145	zaliczenie
40	zaliczenie
540	zaliczenie
1230	