



Nowoczesne zarządzanie obiektom hotelowym i gastronomią



Kierunek ten doskonale przygotuje Cię do pełnienia funkcji kierowniczych w obiektach hotelarskich i gastronomicznych. Przedmioty zostały tak dobrane, aby nabyć umiejętności skutecznego zarządzania hotelem, gastronomią oraz personelem.

Jeśli myślisz o pełnieniu w przyszłości funkcji kierowniczych, ten kierunek jest właśnie dla Ciebie.

1. Aspekty skutecznego zarządzania w gastronomii i hotelarstwie

- Formy prawno – organizacyjne przedsiębiorstwa hotelarsko – gastronomicznego
- Zarządzanie strategią w przedsiębiorstwie hotelarsko – gastronomicznym
- Planowanie, organizowanie, kierowanie, kontrola jako funkcja zarządzania w przedsiębiorstwie gastronomicznym

2. Sztuka zarządzania personelem

- Podejście strategiczne do zarządzania personelem
- Wynagrodzenia pracowników
- Rekrutacja pracowników
- Motywacja i coaching

3. Organizacja żywienia

- System HCCP w gastronomii
- BHP i organizacja w żywieniu zbiorowym
- Marketing w gastronomii

4. Podstawy dietetyki

- Charakterystyka wybranych diet
- Opracowywanie diet dla wybranych grup

5. Bezpieczeństwo przechowywania żywności

- Sposoby utrwalania żywności
- Przechowalność produktów

6. Zarządzanie jakością żywności w trakcie produkcji i przechowywania

- Współczesne hotelarstwo i gastronomia
- Usługi hotelarskie i ich podział
- Zarządzanie jakością w hotelarstwie
- Zarządzanie jakością w gastronomii
- Nowe trendy w hotelarstwie i gastronomii

7. Praktyki zawodowe

Ze szczegółowymi treściami, które realizowane są na zajęciach można zapoznać się na podstawie sylabusów.

Nowoczesne zarządzanie obiektem hotelowym i gastronomią

Lp.	Nazwa przedmiotu	Ogólna liczba godzin	Punkty ECTS	studia podyplomowe			Sposób zaliczenia
				Zajęcia teoretyczne	Zajęcia praktyczne	Samokształcenie	
1.	Aspekty skutecznego zarządzania w gastronomii i hotelarstwie	45	5	10	25	10	zaliczenie
2.	Sztuka zarządzania personelem	40	5	10	20	10	zaliczenie
3.	Organizacja żywienia	50	10	20	30		zaliczenie
4.	Podstawy dietetyki	40	5	10	20	10	zaliczenie
5.	Bezpieczeństwo przechowywania żywności	40	5	10	20	10	zaliczenie
6.	Współczesne hotelarstwo i gastronomia	50	10	20	30		zaliczenie
7.	Praktyki zawodowe	50	3		50		zaliczenie
8.	Praca dyplomowa	160	18			160	zaliczenie
RAZEM:		475	61	80	195	200	