



Nowoczesne zarządzanie w gastronomii



Oferta studiów przewidziana jest dla menadżerów, właścicieli restauracji, ale także dla osób które chcą zgłębić tajniki skutecznego zarządzania w działalności gastronomicznej. Cały plan studiów został tak skonstruowany, aby w przyszłości uczestnicy mogli zwiększyć efektywność swoich działań jak i przygotować się do pełnienia funkcji na stanowisku menadżera w sferze gastronomii.

Uczelnia oferuje program dostosowany do aktualnych trendów w gastronomii, wykwalifikowaną kadrę dydaktyczną i przyjazną atmosferę.

1. Aspekty skutecznego zarządzania w gastronomii

- Zarządzanie strategią oraz planowanie strategiczne
- Planowanie, organizowanie, kierowanie, kontrola jako funkcja w przedsiębiorstwie gastronomicznym
- Zarządzanie jakością w przedsiębiorstwie gastronomicznym

2. Kalkulacja w gastronomii

- Koszty w gastronomii
- Wybrane metody kalkulacji cen
- Analiza menu zakładu gastronomicznego w aspekcie popytowym

3. Organizacja pracy w obiekcie gastronomicznym

- Personel obsługujący w gastronomii – kwalifikacje, zadania i obowiązki
- Zasady postępowania z klientem w czasie pobytu w lokalu gastronomicznym
- Szkolenia z zakresu obsługi konsumenta dla personelu

4. Sztuka zarządzania personelem

- Elementy prawa pracy. Bezpieczeństwo i standardy pracy
- Modele i zasady wynagrodzenia
- Motywacja. Mentoring i coaching w miejscu pracy

5. Systemy zapewnienia jakości w żywieniu zbiorowym

- Pojęcie higieny i higieny żywności
- Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw
- Urzędowy nadzór nad żywnością

6. Stosowanie instrumentów marketingowych w branży gastronomicznej

- Orientacje sprzedażowe i marketingowe w branży gastronomicznej
- Marketing nowoczesny i jego rodzaje
- Rodzaje i cechy badań marketingowych

7. Podstawowe narzędzia wspierające sprzedaż

- Zasady prezentacji oferty handlowej.
- Etapy prezentacji oferty handlowej.
- Asertywność w procesie sprzedaży.
- Konfliktowi klienci. Trudne pytania w kontaktach z klientami.

8. Wyposażenie i projektowanie obiektów hotelarskich i gastronomicznych

- Planowanie procesu inwestycyjnego
- Organizacja prac projektowych
- Zawartość projektów technologicznych
- Organizacja stanowisk pracy - aspekty ergonomiczne.
- Dostosowanie obiektów hotelarskich do potrzeb osób niepełnosprawnych.

9. Praktyczne aspekty funkcjonowania obiektów gastronomicznych

- Misja i wizja przedsiębiorstwa gastronomicznego. Tworzenie misji i wizji wybranego przedsiębiorstwa gastronomicznego
- Kultura organizacyjna przedsiębiorstwa gastronomicznego
- Zarządzanie jakością w przedsiębiorstwie gastronomicznym

10. Praktyka zawodowa

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

Nowoczesne zarządzanie w gastronomii

Lp.	Nazwa przedmiotu	Ogólna liczba godzin	Punkty ECTS	studia podyplomowe			Sposób zaliczenia
				zajęcia teoretyczne	zajęcia praktyczne	samokształcenie	
1.	Aspekty skutecznego zarządzania w gastronomii	50	9	14	26	10	Zaliczenie
2.	Kalkulacja w gastronomii (warsztaty praktyczne)	30	6	10	10	10	Zaliczenie
3.	Organizacja pracy w obiekcie gastronomicznym	20	2		10	10	Zaliczenie
4.	Sztuka zarządzania personelem	40	6		30	10	Zaliczenie
5.	Systemy zapewnienia jakości w żywieniu zbiorowym	30	4	10	10	10	Zaliczenie
6.	Stosowanie instrumentów marketingowych w branży gastronomicznej	40	6	10	20	10	Zaliczenie
7.	Podstawowe narzędzia wspierające sprzedaż	20	2	10	10		Zaliczenie
8.	Wyposażenie i projektowanie obiektów hotelarskich i gastronomicznych	15	2	4	6	5	Zaliczenie
9.	Praktyczne aspekty funkcjonowania obiektów gastronomicznych	20	2	4	16		Zaliczenie
10.	Praktyka zawodowa	50	3		50		Zaliczenie
11.	Praca dyplomowa	160	18			160	Zaliczenie
RAZEM:		475	60	62	188	225	