



Studium sztuki skutecznego działania dla menedżera hotelu i gastronomii



W ramach tych warsztatów student otrzymuje możliwość rozwoju swoich kompetencji menedżerskich, które zwykle zdobywa się w wyniku wieloletnich doświadczeń i właściwych wyborów. Jeśli nie chcesz osiąść tej wiedzy na końcu swej kariery, skorzystaj z możliwości intensywnych treningów pod kierunkiem naszych specjalistów z zakresu komunikacji interpersonalnej, werbalnego dżudo, Life Coachingu, sztuki szybkiego i skutecznego osiągnięcia celów biznesowych, a także zasad etykiety w działalności, hotelarskiej, turystycznej i gastronomicznej.

Jeśli chcesz uzyskać kompetencje w zakresie komunikacji w sytuacjach stresu i konfliktu spotykanych w pracy menedżera hotelu i gastronomii, a także umiejętność planowania działań przydatnych menedżerom, mediatorom i negocjatorom, zarządzającym usługami hotelowo gastronomicznymi (zarządzanie personelem, usługami i reklamą) zapoznaj się z programem dwusemestralnych studiów (240 godzin wykładów i warsztatów):

1. Komunikacja interpersonalna w hotelarstwie i gastronomii

- Walka, gra i wygrana w komunikacji interpersonalnej.
- Komunikacja werbalna
- Dżudo werbalne

2. Sztuka zarządzania personelem

- Teamwork: przełożony (kierownik) – współpracownik – podwładny
- Współpraca a konflikt osobowości
- Uwarunkowania porozumienia
- Funkcjonowanie, podejmowanie decyzji w stresie

3. Sztuka osiągnięcia celów – planowanie skutecznego działania

- Sztuka przekonywania samego siebie (jak się nauczyć motywować i akceptować samego siebie)
- Doświadczenie szczęścia a rozwój osobowości i samorealizacja (dobrostan jako warunkiem skutecznego działania)
- Odporność psychiczna – jej cechy i uwarunkowania

4. Budowanie relacji

- Rozumienie – porozumienie – dialog w sytuacji konfliktu interesów, konfliktu postaw i racji.
- Obcy i Inny w sytuacji społecznego konfliktu

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

Studium sztuki skutecznego działania dla menedżera hotelu i gastronomii

Lp.	Nazwa przedmiotu	Ogólna liczba godzin	Punkty ECTS	studia podyplomowe			Sposób zaliczenia
				Zajęcia teoretyczne	Zajęcia praktyczne	Samokształcenie	
1.	Komunikacja interpersonalna w hotelarstwie i gastronomii	60	5	35	20	5	zaliczenie
2.	Sztuka zarządzania personelem	60	5	35	20	5	zaliczenie
3.	Sztuka osiągania celów – planowanie skutecznego działania	85	10	60	20	5	zaliczenie
4.	Budowanie relacji	60	5	35	20	5	zaliczenie
5.	Praktyki zawodowe	50	3		50		zaliczenie
6.	Praca dyplomowa	160	18			160	zaliczenie
RAZEM:		475	60	165	130	180	