

Organizacja hotelarstwa i gastronomii

- Specjalność - studia I stopnia

Kierunek: Turystyka

Hybrydowe **OD PAŹDZIERNIKA** Studia licencjackie

Czego nauczysz się, wybierając tę specjalność?

Nauczysz się zarządzania obiektami hotelarskimi i gastronomicznymi oraz ich organizacji.
Poznasz zasady stosowania metod zarządzania jakością usług hotelarskich i gastronomicznych.
Dowiesz się, jak przygotowywać oferty zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.
Nauczysz się wykorzystywania siły produktów regionalnych oraz możliwości ich wytwarzania i dystrybucji.
Zdobędziesz wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i systemu jakości żywności.
Zaczniesz stosować podstawową wiedzę z zakresu prawa turystycznego.
Będziesz zaznajomiony z najnowszymi rozwiązaniami w obsłudze konsumenta.

Ważne!

Rekrutacja zimowa 2022/2023 na tę specjalność nie została uruchomiona. Zachęcamy do wypełnienia formularza, a nasze Biuro Informacji i Rekrutacji powiadomi Cię, kiedy ponownie zostanie uruchomiony nabór.

Studia hybrydowe

Zajęcia ćwiczeniowe zrealizujesz na uczelni, a wykłady – online, na platformie MS Teams, w czasie których z wykładowcami i kolegami z grupy kontaktujesz się przez internet, w czasie rzeczywistym (synchronicznie). Dodatkowo skorzystasz z materiałów zamieszczanych na platformie Moodle, w dogodnym dla Ciebie czasie (asynchronicznie).

Lektoraty oraz seminaria dyplomowe, które odbywają się w wybrane piątki (w godzinach popołudniowych i wieczornych), również są realizowane w formule zdalnej (online).

Hybrydowa forma studiów nie jest związana z sytuacją pandemiczną w kraju.

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między bydgoszcz a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

Praca dla Ciebie:

kierownik hostelu, motelu, kempingu, pensjonatu, działu w hotelu;
menedżer agroturystyki
analityk rynku hotelarskiego
konsjerż
właściciel działalności gospodarczej w zakresie usług
gastronomicznych
menedżer zakładu gastronomicznego
specjalista ds. gastronomii
specjalista ds. obsługi klienta w branży gastronomicznej
specjalista ds. sprzedaży i marketingu w restauracji.



Opinie

"

"Dzięki współpracy z Wyższą Szkołą Bankową możemy dzielić się naszym doświadczeniem ze studentami, którzy pragną poszerzać swoją wiedzę i rozwijać się. Wśród tych, którzy odbywają u nas praktyki i staże, wybieramy najzdolniejszych, którym oferujemy pracę. Ich energia i nowe spojrzenie na turystykę i hotelarstwo pozwalają nam podwyższać jakość naszych usług i jeszcze lepiej służyć naszym gościom."

"

Piotr Różański

dyrektor Hotelu Mercure Toruń Centrum, wykadowca WSB

Program studiów

Program studiów obejmuje przedmioty kierunkowe, realizowane przez wszystkich studentów oraz przedmioty specjalnościowe indywidualnie dobrane do poszczególnych specjalności, które możesz wybrać.

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między bydgoszcz a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

Wybrane przedmioty specjalnościowe:

organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem hotelarskim
obsługa klienta w hotelarstwie i gastronomii
informatyka w hotelarstwie i gastronomii
zarządzanie zakładem gastronomicznym
prawo w hotelarstwie i gastronomii
towaroznawstwo i technologia w żywieniu i dietetyce
zarządzanie i organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego – ćwiczenia terenowe.

Partnerzy kierunku

