

Gastronomia i dietetyka

- Specjalność - studia I stopnia

Kierunek: Turystyka i rekreacja

OD PAŹDZIERNIKA Studia licencjackie

Czego nauczysz się, wybierając tę specjalność?

Coraz więcej osób znajduje zatrudnienie w gastronomii. Ten fakt oraz rosnąca świadomość społeczeństwa o znaczeniu dla zdrowia i samopoczucia odpowiedniego i racjonalnego żywienia stają się inspiracją do podjęcia studiów na tej właśnie specjalności. Trzeba sobie bowiem zdawać sprawę, że rosną również wymagania Waszych przyszłych klientów.

Twoja wiedza i umiejętności:

optymalna sprzedaż usług gastronomicznych i dietetycznych
rozwój i kreacja produktu gastronomicznego
specyfika rynku usług żywieniowych w Polsce i na świecie
zasady prawidłowego żywienia (analiza rynku usług gastronomicznych)
zasady bezpieczeństwa i systemu jakości żywności
profesjonalne rozwiązania w obsłudze klienta
zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym lub punktem dietetycznym
efektywne prowadzenie punktów franczyzowych jako najbardziej znanego w Polsce sposobu prowadzenia własnego biznesu gastronomicznego lub dietetycznego.

Co jeszcze powinieneś wiedzieć?

Program studiów na kierunku turystyka i rekreacja objęty jest międzynarodową certyfikacją **IACBE**.

Program studiów przygotowany przez naszych wykładowców obejmuje m.in. wyjścia do hoteli i restauracji w celu poznania zasad funkcjonowania obiektów wypoczynkowych. To znakomita lekcja dla osób, które w przyszłości chcą związać się z szeroko pojętą branżą turystyczną.

W ramach kształcenia dualnego ponad połowa zajęć specjalizacyjnych odbywa się poza uczelnią. Masz szansę sprawdzić się w konkretnej pracy już na studiach, dzięki współpracy z naszymi uznanymi partnerami biznesowymi.

Praca dla Ciebie:

własna działalność gospodarcza w zakresie usług gastronomicznych i doradztwa dietetycznego
menedżer lub specjalista ds. sprzedaży i marketingu restauracji
kierownik działu w obiekcie gastronomicznym
specjalista ds. obsługi klienta/pacjenta w usługach gastronomicznych lub dietetycznych
organizator usług cateringowych
pracownik odpowiedzialny za tworzenie menu opartego o zasady dobrego odżywiania.



Zdaniem wykładowcy

"

W ramach współpracy z WSB w Gdańsku mam przyjemność prowadzić kurs Gastronomii Regionalnej. Realizuję go na terenie profesjonalnego studia kulinarnego należącego do Pomorskiej Akademii Kulinarnej, której jestem współzałożycielem. Jako miłośnik i propagator kuchni regionalnej oraz organizator konkursów i eventów kulinarnych chętnie dzielę się swoją wiedzą i doświadczeniem, w szczególności z młodym pokoleniem.

"

Krzysztof Szulborski

kucharz, współzałożyciel Pomorskiej Akademii Kulinarnej

Program studiów

Wybrane przedmioty specjalnościowe:

podstawy żywienia człowieka
zarządzanie działalnością gastronomiczną
podstawy dietetyki
biznesplan przedsiębiorstwa gastronomicznego
planowanie diety i organizacja żywienia w turystyce i rekreacji
optymalizacja kosztów żywienia w turystyce i rekreacji.

Special promotion for candidates.

Nie czekaj, zapisz się online. Pierwsi korzystają najczęściej!

Zapisując się do 25 kwietnia, zyskujesz:

800 zł dzięki niższe w czesnym, która na studiach I stopnia rozliczana jest na pierwszym roku studiów, obniżając proporcjonalnie każdą kolejną ratę czesnego.
Dodatkowo jesteś zwolniony(-na) z opłaty wpisowej w wysokości 85 zł.

do 25 kwietnia
czesne już od
363 zł ~~430 zł~~
miesięcznie

Czesne już od 363 zł ~~430 zł~~ miesięcznie!

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 430 zł/mies.