

# Gastronomia i dietetyka

- Specjalność - studia I stopnia

**Kierunek: Turystyka i rekreacja**

Hybrydowe Rekrutacja zakończona **OD PAŹDZIERNIKA** Studia licencjackie

## Czego nauczysz się, wybierając tę specjalność?

Dowiesz się, jakie są podstawy prawne i sanitarne prowadzenia gastronomii oraz świadczenia usług dietetycznych.

Poznasz specyfikę organizacji pracy restauracji i kawiarni.

Nauczysz się przygotowywać dobrą ofertę gastronomiczną i cateringową dla klienta grupowego i indywidualnego.

Opanujesz zasady układania jadłospisów i diet dla klientów o różnych potrzebach żywieniowych.

Będziesz analizować różne kanały dystrybucji usług gastronomicznych i dietetycznych oraz metody aktywizacji sprzedaży.

Zasad prawidłowego żywienia.

Zasad bezpieczeństwa żywności i systemy jakości żywności.

Podstaw marketingu w gastronomii i obsługi konsumentów.

Projektowania i wyposażania obiektów gastronomicznych.

### Ważne!

**Rekrutacja zimowa 2022/2023 na tę specjalność została zamknięta. Zachęcamy do wypełnienia formularza, a nasze Biuro 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.

## Co jeszcze powinieneś wiedzieć?

Branża ma szansę na dalszy dynamiczny rozwój. Z danych Euromonitora wynika, że na 1000 Polaków przypada 1,5 lokalu gastronomicznego, a za zachodnią granicą – 3 lub więcej.

Dzięki współpracy z wiodącym hotelami i restauracjami regionu weźmiesz udział w wizytach studyjnych i praktycznych warsztatach.

Możesz uzupełnić kompetencje o kurs barmański.

Wykorzystujemy w kształceniu studentów nowoczesne programy informatyczne: do zarządzania gastronomią oraz dietetyczne

## Praca dla Ciebie:

organizowanie, wyposażanie i prowadzenie obiektów o charakterze gastronomicznym



menedżer/kierownik restauracji/ kawiarni

specjalista ds. obsługi cateringowej

specjalista/doradca żywieniowy, dietetyk

specjalista ds. organizacji eventów

przedstawiciel handlowy ds. cateringu

kierownik usług gastronomicznych w obiektach rekreacyjnych

organizator usług cateringowych

menedżer obiektów gastronomicznych

menedżer lokalu rozrywkowego

# 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  
Zarządzanie działalnością gastronomiczną

## Special promotion for candidates.

Nie czekaj, zapisz się online. Pierwsi korzystają najwięcej!

### 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  
**316 zł** ~~383 zł~~  
miesięcznie