

Gastronomia i hotelarstwo



Kierunek o profilu praktycznym, realizowany według unikatowego programu opracowanego przez nauczycieli akademickich we współpracy z przedsiębiorcami sektora usług gastronomicznych i hotelarskich. Ważnym elementem kształcenia są praktyki zawodowe realizowane w kraju i za granicą. W programie znajdują się takie przedmioty jak m.in.: podstawy hotelarstwa, kuchnie regionalne i narodowe, wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie, techniki i technologie w gastronomii i cateringu, systemy technologiczne w produkcji potraw, podstawy finansów i rachunkowości, marketing usług, zarządzanie i organizacja w gastronomii i hotelarstwie. Absolwenci podejmują pracę na różnych stanowiskach, zarówno operacyjnych, jak i kierowniczych w przedsiębiorstwach gastronomicznych (restauracje, stołówki), zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego (np. szpitale, przedszkola, szkoły), przedsiębiorstwach cateringowych oraz hotelach.

przedmioty rekrutacyjne
(jeden do wyboru)
biologia/chemia/
matematyka

Rodzaj studiów	Studia I stopnia	Początek studiów (semestr)	Czas trwania (semestry)	Studia II stopnia	Początek studiów (semestr)	Czas trwania (semestry)
Stacjonarne	✓	zimowy	7	–	–	–
Niestacjonarne	✓	zimowy	8	–	–	–