

Menedżer hotelu i restauracji (kształcenie dualne - Dobry Hotel)

- Specjalność - studia I stopnia

Kierunek: Turystyka i rekreacja

Hybrydowe OD PAŹDZIERNIKA Studia licencjackie

Czego nauczysz się, wybierając tę specjalność?

Podczas nauki poznasz tajniki zarządzaniem działalnością gastronomiczną, planowaniem diety i organizacją żywienia w turystyce oraz rekreacji. Poznasz rynek i produkt hotelarski, zarządzanie jakością obsługi oraz finansami w przedsiębiorstwie hotelarskim. Zyskasz zaawansowaną wiedzę i praktyczne umiejętności z zakresu obsługi klienta w hotelach. Otrzymasz możliwość pracowania na profesjonalnym oprogramowaniu oraz narzędziach branżowych, co pozwoli Ci na wykorzystanie najnowocześniejszych rozwiązań w rzeczywistej pracy w branży turystycznej.

Praca dla Ciebie:

Po ukończeniu studiów możesz pracować jako:

- menedżer hotelu,
- kierownik restauracji,
- audytor jakości w hotelarstwie



Program studiów

Przedmioty specjalnościowe:

- Podstawy żywienia człowieka,
- Zarządzanie działalnością gastronomiczną - Kurs gastronomiczny,
-

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 gdańsk a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

- Planowanie diety i organizacja żywienia w turystyce oraz rekreacji,
- Rynek i produkt hotelarski,
- Zarządzanie jakością obsługi w przedsiębiorstwie hotelarskim,
- Zarządzanie finansami w przedsiębiorstwie hotelarskim