

Zarządzanie w sektorze HoReCa

- Specjalność - studia I stopnia

Kierunek: Turystyka i rekreacja

Hybrydowe 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 i dietyki.

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.

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).

Co jeszcze powinieneś wiedzieć?

W ramach specjalności będziesz mógł zdobyć certyfikaty: Systemy informatyczne w hotelu.

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 torun a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

Współpracujemy z wieloma hotelami takimi jak: Bulwar, Filmar, Copernicus czy Mercure. W tych miejscach odbędziesz praktyki, staże, a także wizyty studyjne.

Praca dla Ciebie:

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



Opinie

"

Dzięki współpracy z Uniwersytetem WSB Merito 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, wykładowca Uniwersytetu WSB Merito

Program studiów

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

Przedmioty realizowane w ramach specjalności:

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



Special promotion for candidates.

Nie czekaj, zapisz się online. Pierwsi korzystają najwięcej!

Zapisując się do 17 lipca, zyskujesz:

800 zł dzięki zniżce 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 17 lipca
czesne już od
316 zł ~~383 zł~~
miesięcznie

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 316 zł/mies.