

HOTELARSTWO I GASTRONOMIA

Program jest zgodny z przepisami ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2022 r. poz. 574 z późn. zm., dalej „pswn”)



2

SEMESTRY



342h

TEORII



STAŁY DOSTĘP
DO WSZYSTKICH
MATERIAŁÓW



NOWOCZESNOŚĆ
I PONAD 20 LAT
TRADYCJI

SEMESTR I

- Podstawy hotelarstwa i działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego
- Praca służby pięter
- Rezerwacja usług hotelarskich. Obsługa gości w recepcji
- Profesjonalna obsługa klienta i savoir-vivre w hotelu
- Marketing w hotelarstwie
- Kształcenie zawodowe w hotelarstwie i gastronomii - metodyka

SEMESTR II

- Organizacja produkcji gastronomicznej
- Higiena i ochrona zdrowia w gastronomii
- Marketing żywności i usług gastronomicznych
- Towaroznawstwo i przechowywanie z elementami bezpieczeństwa
- Technologia gastronomiczna z elementami żywienia zbiorowego (w tym catering)
- Zasady żywienia
- Systemy informatyczne w hotelarstwie i gastronomii