

## Gastronomia i hotelarstwo

Studia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, mają za zadanie wykształcić specjalistów wyposażonych w umiejętności praktyczne, pozwalające im wykonywać zawód gastronomo lub hotelarza na poziomie operacyjnym. Kończąc ten kierunek absolwent studiów I stopnia gastronomii i hotelarstwa będzie specjalistą o gruntownej wiedzy i wszechstronnym przygotowaniu praktycznym, przygotowany do pracy w gastronomii indywidualnej, systemowej, specjalnej oraz w hotelarstwie. Będzie posiadał umiejętności dotyczące różnych uwarunkowań działania zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich, w aspekcie wymagań prawnych, społeczno-ekonomicznych i technologicznych.

### Profil studenta:

Pomyśl o tym kierunku, jeśli:

- Jesteś miłośnikiem sztuki kulinarnej
- Lubisz eksperymentować w kuchni
- Jesteś otwarty na nowe smaki
- Potrafisz pracować i zarządzać zespołem
- Jesteś komunikatywny
- Potrafisz pracować pod presją czasu

Pomyśl o czymś innym, jeśli:

- Nie lubisz pracować w zespole;
- Nie lubisz towarzystwa ludzi;
- Nie potrafisz gotować;
- Lubisz pracę spokojną i przewidywalną.

### Program studiów:

Studia obejmują takie przedmioty jak:

- Technologia gastronomiczna;
- Polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe;
- Projektowanie nowych potraw;
- Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie;
- Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie;
- Trendy w hotelarstwie;
- Techniki i technologie w gastronomii i cateringu;
- Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich;
- Systemy technologiczne w produkcji potraw;
- Podstawy finansów i rachunkowości;

- Biznesplan;
- Marketing usług;
- Zarządzanie i organizacja;
- Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii;
- Zachowania konsumentów i ich ochrona na rynku usług,
- Planowanie żywienia w gastronomii.

### Możliwości i szanse zatrudnienia:

Absolwenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo mogą znaleźć zatrudnienie w:

- Gastronomii indywidualnej, systemowej i specjalnej;
- Firmach cateringowych;
- Hotelarstwie;
- Przedsiębiorstwach zajmujących się zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia człowieka;
- Firmach projektowych oferujących plany wyposażenia obiektów w gastronomi i hotelarstwie;
- Firmach usługowo-handlowych specjalizujących się w sprzedaży urządzeń, maszyn, mebli itp. wyposażenia dla placówek gastronomicznych i hotelarskich;
- Organizacjach konsumenckich

Absolwent kierunku Gastronomia i hotelarstwo może pracować m.in. jako:

- Specjalista ds. marketingu w hotelu
- Specjalista ds. gastronomii
- Pracownik organizacji hotelarskiej
- Kucharz
- Może prowadzić własną działalność gospodarczą.

### Możliwości kształcenia:

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Typ studiów: I stopnia stacjonarne i niestacjonarne

Wydział: Wydział Żywnienia Człowieka

Kierunek: Gastronomia i Hotelarstwo

Specjalizacje:

- Techniki i technologie w gastronomii i cateringu;
- Zarządzanie i organizacja w gastronomii i hotelarstwie.

Adres: ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa

telefon: 22 593 10 20

e-mail: [rekrutacja@sggw.edu.pl](mailto:rekrutacja@sggw.edu.pl)

www: [sggw.edu.pl](http://sggw.edu.pl)

### Dane kontaktowe urzędu:

WOJEWÓDZKI URZĄD PRACY W ŁODZI

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej w Łodzi

Oddział w Sieradzu

ul. 3 Maja 7, 98-200 Sieradz

tel.: 43 822 81 84

e-mail: [sieradz@wup.lodz.pl](mailto:sieradz@wup.lodz.pl)

Ulotka w wersji do wydruku dostępna w załączniku poniżej.