

Menedżer żywności i żywienia

Opis kierunku

Studia na kierunku menedżer żywności i żywienia umożliwiają pogłębianie wiedzy z zakresu technologii żywności i żywienia, zarządzania i marketingu, a także konstruowania posiłków zgodnie z zaleceniami żywieniowymi i dietetycznymi. Absolwenci studiów będą mogli zarządzać obsługą firm gastronomicznych z branży hotelarskiej, cateringowej, agroturystycznej, a także przygotowywać ofertę handlową dla różnych grup odbiorców. Z powodzeniem poprowadzą również produkcję gastronomiczną w oparciu o systemy kontroli jakości, a także pokierują pracą zespołu pracowników lub własną działalnością gospodarczą.

Profil studenta

Pomyśl o tym kierunku, jeśli:

- interesujesz się dietetyką i kulinariami,
- lubisz pracę z ludźmi,
- umiesz pracować w zespole,
- masz zdolności przywódcze,
- jesteś odporny na stres,
- lubisz nowe wyzwania.

Pomyśl o czymś innym, jeśli:

- posiadasz nie dające się usunąć wady wzroku, słuchu i mowy,
- jesteś alergikiem,
- nie lubisz pracy zespołowej,
- jesteś osobą mało komunikatywną,
- posiadasz choroby psychiczne,
- nie jesteś odporny na stres.

Program studiów

Studia obejmują takie przedmioty jak:

- podstawy techniki,
- podstawy analizy żywności,
- prawo żywnościowe,
- savoir-vivre i sztuka dyplomacji,
- kształtowanie kompetencji menedżerskich,
- podstawy zarządzania,
- przedsiębiorczość,
- budowanie i motywowanie zespołów pracowniczych,
- marketing usług,
- bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności,
- komunikacja interpersonalna i kształtowanie wizerunku,
- prawo pracy,
- finansowanie działalności biznesowej,

- podstawy technologii żywności,
- towaroznawstwo żywności i potraw,
- podstawy żywienia i dietetyki,
- żywność prozdrowotna i funkcjonalna,
- ekologia i ochrona środowiska w przemyśle spożywczym,
- zarządzanie zasobami ludzkimi,
- etyka w zarządzaniu,
- nowoczesne aplikacje mobilne,
- funkcjonowanie jednolitego rynku europejskiego,
- podstawy rachunkowości,
- analiza sensoryczna produktów spożywczych,
- alergię i nietolerancje pokarmowe,
- polska żywność tradycyjna i regionalna,
- zarządzanie jakością,
- trwałość przechowalnicza żywności,
- kulinarne aspekty wielokulturowości,
- zarządzanie marką,
- komunikacja marketingowa,
- tradycyjne i nowe techniki kulinarne,
- zarządzanie systemami produkcyjnymi żywności.

Możliwości zatrudnienia

Absolwenci kierunku menedżer żywności i żywienia mogą znaleźć zatrudnienie w:

- przedsiębiorstwa gastronomii indywidualnej,
- przedsiębiorstwach gastronomii, systemowej i specjalistycznej,
- hotelarstwie,
- ośrodkach wypoczynkowych i sportowych,
- centrach rekreacji,
- organizacjach i instytucjach zajmujących się ochroną konsumentów,
- jednostkach badawczych i konsultingowych w zakresie rynku żywności,
- placówkach zajmujących się edukacją żywieniową,
- gospodarstwach agroturystycznych,
- mediach zajmujących się tematyką gastronomiczną,
- własnej działalności gospodarczej.

Absolwent kierunku menadżer żywności i żywienia może pracować m.in. jako:

- specjalista ds. edukacji żywieniowej,
- organizator usług cateringowych,
- doradca kulinarny,
- specjalista usług gastronomicznych,
- pracownik mediów o tematyce kulinarnej,
- koordynator imprez okolicznościowych.

Możliwości kształcenia

Politechnika Łódzka

Typ studiów:	stacjonarne I stopnia
Wydział:	Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności
Kierunek:	menedżer żywności i żywienia
Adres:	ul. Żeromskiego 116, 90-924 Łódź
Tel.	42 6312092, 6312974
E-mail:	rekrutacja@info.p.lodz.pl
Adres www:	https://p.lodz.pl