

Technologia i organizacja gastronomii

W ostatnich latach branża gastronomiczna stała się bardzo medialna. Triumfy święcą programy kulinarne, konkursy kucharzy lub filmy i seriale kulinarne. Kucharze, restauratorzy stają się celebrytami. W dobrym tonie jest bywanie w restauracjach i jedzenie wyszukanych oryginalnych potraw, próbowanie innych smaków. Również samodzielne przygotowywanie potraw stało się modne i przestało być zajęciem zwyczajnym czy deprecjonującym. Ważną częścią naszego życia, zaczęła stanowić odpowiednia dieta, dostosowana do indywidualnych potrzeb. Studia z zakresu Technologii i organizacji gastronomii przekazują słuchaczom wiedzę na temat, składu żywności i procesów fizykochemicznych oraz biologicznych zachodzących podczas przetwarzania surowców i półproduktów. Student uczy się towaroznawstwa, bezpieczeństwa i technologii żywności. Zaznajamia się z dietetyką. Jest przygotowywany do zarządzania firmą oraz zespołem pracowników. Bardzo ważną częścią studiów są dziewięćmiesięczne staże u pracodawców z branży restauracyjnej, hotelarskiej czy cateringowej.

Profil studenta:

Pomyśl o tym kierunku studiów, jeśli:

- Uwielbiasz gotować
- Masz zmysł organizatorski
- Posiadasz zdolności przywódcze
- Lubisz chemię, biologię
- Cechuje Cię samodzielność, dokładność, gospodarność

Pomyśl o czymś innym, jeśli:

- Wolisz przedmioty humanistyczne
- Jesteś artystyczną duszą
- Nie cierpisz gotować
- Brak Ci zdolności organizatorskich
- Jesteś słabego zdrowia

Program studiów:

Studia obejmują takie przedmioty jak:

- Chemia
- Mikrobiologia ogólna i żywności
- Analiza żywności
- Technologia przetwórstwa surowców roślinnych
- Żywienie człowieka
- Technologia gastronomii
- Specjalne kategorie żywności

- Usługi hotelarskie i rekreacyjne
- Dietetyka w gastronomii
- Elementy psychologii w gastronomii

Możliwości zatrudnienia i szanse zatrudnienia:

Absolwenci kierunku Technologia i organizacja gastronomii mogą znaleźć zatrudnienie w:

- Zakładach żywienia zbiorowego
- Firmach produkujących żywność
- Hotelach
- Restauracjach
- Laboratoriach

Absolwent studiów Technologia i organizacja gastronomii może pracować m.in. jako:

- Technolog żywności
- Menadżer restauracji
- Kierownik produkcji
- Pracownik laboratorium
- Może prowadzić własną działalność gospodarczą

Możliwości kształcenia:

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Typ studiów: stacjonarne I stopnia

Wydział: Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności

Kierunek: Technologia i organizacja gastronomii

Adres: ul. J. Chełmońskiego 37, 51-630 Wrocław

Telefon: 71 320 77 45

e-mail: dziekanat.wbinoz@upwr.edu.pl

www: <https://wbinoz.upwr.edu.pl/>

Dane kontaktowe urzędu:

WOJEWÓDZKI URZĄD PRACY W ŁODZI

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej w Łodzi

ul. ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź

tel. 42 66 30 279, 42 66 30 273, 42 66 30 255

e-mail: centrum@wup.lodz.pl

Ulotka w wersji do wydruku dostępna w załączniku poniżej.