

Menedżer hotelu i restauracji

STUDIA I STOPNIA - SPECJALNOŚĆ

Forma: Niestacjonarne • Stacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe

Cechy: Studia I stopnia licencjackie • Od października • Polski • Zgoda PKA • 6 semestrów

Miasto: Bydgoszcz



Czego się nauczysz?

- Nauczysz się zarządzania **obiektami hotelarskimi i gastronomicznymi**, a także ich efektywnej organizacji.
- Poznasz zasady stosowania metod **zarządzania jakością** w usługach hotelarskich i gastronomicznych.
- Dowiesz się, jak tworzyć **oferty zgodne z zasadami dietetyki i prawidłowego żywienia**.
- Zdobędziesz wiedzę o wykorzystaniu **produktów regionalnych**, ich wytwarzaniu i dystrybucji.
- Opanujesz zasady dotyczące **bezpieczeństwa i jakości żywności**, co pozwoli Ci zarządzać ryzykiem w gastronomii.
- Zapoznasz się z podstawową wiedzą z zakresu **prawa turystycznego** i najnowszymi rozwiązaniami w obsłudze konsumenta.

Praca dla Ciebie

- Pracujesz jako **kierownik(-czka) hostelu, motelu, kempingu lub pensjonatu**, zarządzając ich funkcjonowaniem.
- Podejmujesz pracę jako **analityk(-czka) rynku hotelarskiego**, badając trendy i potrzeby klientów.
- Znajdujesz zatrudnienie jako **konsjerż**, dbając o wysoką jakość obsługi gości hotelowych.
- Otwierasz własną **działalność w zakresie gastronomii** i poradnictwa dietetycznego, rozwijając swój biznes.
- Pracujesz jako **menedżer(-ka) zakładu gastronomicznego**, nadzorując jakość usług i zarządzając personelem.
- Zajmujesz stanowisko **specjalisty(-tka) ds. marketingu restauracji**, kreując strategie sprzedażowe.

Program

Praktyczne studia

Uczymy tak, aby jak najlepiej przygotować Cię do rzeczywistych wyzwań, z jakimi spotkasz się w pracy zawodowej.

- **Projekty grupowe** – realne problemy biznesowe.
- **Symulacje** – decyzje w warunkach rynkowych.
- **Staże i praktyki** – doświadczenie w firmach.



- **Wykłady z praktykami** – eksperci z rynku.
- **Nowoczesne narzędzia** – aktualne technologie.
- **Case studies** – analiza realnych przypadków.

Wybrane zajęcia kierunkowe

- Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem hotelarskim
- Obsługa klienta w hotelarstwie i gastronomii
- Informatyka w hotelarstwie i gastronomii
- Zarządzanie nowoczesną gastronomią
- Prawo w hotelarstwie i gastronomii
- Towaroznawstwo i technologia w żywieniu i dietetyce
- Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem hotelarskim - ćwiczenia terenowe
- Zarządzanie zakładem gastronomicznym - ćwiczenia terenowe

Wybrane zajęcia specjalnościowe

- 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

Nauka języka obcego

Na studiach stacjonarnych:

- 240 godzin nauki jednego języka obcego (60 godzin w semestrze, od 2 do 5 semestru).

Na studiach niestacjonarnych:

- 64 godziny nauki jednego języka obcego w 2 i 3 semestrze.



Możesz wybrać: j. angielski, j. niemiecki, j. hiszpański, j. rosyjski.

Praktyki i staże

Praktyki studenckie to ważny element studiów. Studenci studiów licencjackich oraz jednolitych studiów magisterskich realizują **960 godzin praktyk** (24 tygodnie), zdobywając doświadczenie zawodowe. Jeśli pracujesz w zawodzie zgodnym z kierunkiem studiów, możesz zaliczyć praktyki na podstawie zatrudnienia. W trakcie studiów masz też szansę na płatny staż. Programy stażowe przygotowują pracodawcy, z którymi współpracujemy, dostosowując wymagania do stanowisk, co ułatwia pierwsze kroki zawodowe.

Sposób zaliczenia studiów

Studia licencjackie trwają trzy lata (sześć semestrów) i kończą się egzaminem dyplomowym. Absolwenci mogą ubiegać się o pracę, w której wymagane jest wykształcenie wyższe, kontynuować naukę na studiach magisterskich, magisterskich z podyplomowymi, podyplomowych lub MBA.

Zasady rekrutacji

Studentem studiów I stopnia (licencjackich lub inżynierskich) na Uniwersytecie WSB Merito możesz zostać po ukończeniu szkoły średniej, zdaniu matury i odebraniu świadectwa dojrzałości. O przyjęciu na studia decyduje kolejność zgłoszeń oraz złożenie kompletu dokumentów i spełnienie wymogów wynikających z zasad rekrutacji.

[Dowiedz się więcej](#)

Stypendia i zniżki

- Na studiach I stopnia możesz skorzystać z Programu Very Important Student (VIS) i studiować pierwszy semestr nawet za darmo.
- Możesz otrzymać te same stypendia, co studenci uczelni publicznych, w tym naukowe, sportowe, socjalne i zapomogi.
- Dodatkowo, elastyczny system opłat pozwala Ci wybrać, w ilu ratach chcesz opłacać czesne.

[Dowiedz się więcej](#)

Ceny

W oparciu o art. 80 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce uczelnia raz w roku akademickim zwiększa wysokość czesnego określonego w § 3 ust. 1 Umowy o wskaźnik równy wskaźnikowi wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok kalendarzowy poprzedzający rok, w którym dokonuje się waloryzacji, ogłoszony przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, łącznie nie więcej niż o 30 % do czasu ukończenia studiów określonych w Umowie.