

Menedżer hotelu i restauracji

STUDIA I STOPNIA - SPECJALNOŚĆ

Forma: Niestacjonarne • Stacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe

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

Miasto: Gdańsk



Czego się nauczysz?

- **Zrozumiesz zarządzanie działalnością gastronomiczną**, w tym planowanie diety i organizację żywienia, co przygotuje Cię do pracy w branży hotelarskiej i rekreacyjnej.
- **Poznasz rynek i produkt hotelarski**, co pozwoli Ci projektować i wprowadzać na rynek oferty odpowiadające na zmieniające się potrzeby klientów.
- **Opanujesz zarządzanie jakością obsługi klienta**, co pomoże Ci budować pozytywne doświadczenia gości i zwiększać ich satysfakcję w hotelach i restauracjach.
- **Nauczysz się zarządzania finansami w przedsiębiorstwie hotelarskim**, co umożliwi Ci kontrolowanie budżetów i optymalizację kosztów działalności.
- **Zdobędziesz praktyczne umiejętności obsługi nowoczesnych narzędzi branżowych**, co przygotuje Cię do pracy z profesjonalnym oprogramowaniem w hotelarstwie.
- **Weźmiesz udział w kursie gastronomicznym**, który nauczy Cię podstaw zarządzania kuchnią i organizacji działań gastronomicznych w przedsiębiorstwach turystycznych.

Praca dla Ciebie

- **Pracuj jako menedżer hotelu.** Zarządzaj personelem, koordynuj działania operacyjne i dbaj o wysoki standard obsługi, zapewniając gościom niezapomniane doświadczenia.
- **Zatrudnij się jako kierownik restauracji.** Nadzoruj pracę kuchni i obsługi, planuj menu i dbaj o efektywność finansową oraz zadowolenie klientów w lokalu gastronomicznym.
- **Bądź specjalistą ds. marketingu hotelarskiego.** Twórz kampanie promujące obiekty noclegowe i restauracje, analizuj potrzeby rynku i zwiększaj rozpoznawalność marek.
- **Pracuj jako koordynator wydarzeń w hotelu.** Organizuj bankiety, wesela i konferencje, dbając o ich kompleksową realizację oraz zadowolenie klientów biznesowych i indywidualnych.
- **Zostań audytorem jakości w branży hotelarskiej.** Oceniaj standardy obsługi, monitoruj zgodność z normami branżowymi i pomagaj hotelom w podnoszeniu jakości usług.
- **Zatrudnij się jako doradca ds. gastronomii.** Wspieraj restauracje w optymalizacji menu, organizacji pracy i wdrażaniu nowych koncepcji kulinarnych na rynku.

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.
- **Stáže i praktyki** – doświadczenie w firmach.
- **Wykłady z praktykami** – eksperci z rynku.
- **Nowoczesne narzędzia** – aktualne technologie.
- **Case studies** – analiza realnych przypadków.

Wybrane zajęcia ogólne i kierunkowe

- Podstawy turystyki i rekreacji
- Zarządzanie w turystyce i rekreacji
- Organizacja imprez turystycznych i rekreacyjnych
- Marketing usług turystycznych i rekreacyjnych
- Systemy rezerwacji w turystyce
- Turystyka zdrowotna i rekreacyjna

Wybrane zajęcia specjalnościowe

- Zarządzanie działalnością gastronomiczną
- Zarządzanie obiektami hotelarskimi
- Obsługa klienta w branży hotelarskiej i gastronomicznej
- Marketing w branży hotelarskiej i gastronomicznej
- Prawo w turystyce i hotelarstwie
- Kurs gastronomiczny

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 dydaktycznych praktyk** (24 tygodnie), (tj. 720 godzin zegarowych), zdobywając doświadczenie zawodowe.

Sposób zaliczenia studiów

Tworzysz w zespole projekt dyplomowy, który rozwiązuje praktyczny lub teoretyczny problem związany z Twoim kierunkiem. Badając literaturę i przeprowadzając własne analizy, pracujesz nad autorską propozycją rozwiązania problemu. Wszystko, czego nauczysz się podczas studiów, pozwala Ci na stworzenie profesjonalnej pracy opartej na realnych danych i działaniach. by uzyskać tytuł licencjata, taki projekt musisz obronić przed komisją. To Ty wyznaczasz kierunek swojego projektu!

Zasady rekrutacji

Aby zostać studentem **studiów I stopnia (licencjackich lub inżynierskich)** na Uniwersytecie WSB Merito, należy:

- ukończyć szkołę średnią,
- zdać maturę i uzyskać świadectwo dojrzałości,
- złożyć komplet wymaganych dokumentów,
- spełnić wymogi wynikające z zasad rekrutacji.

[Dowiedz się więcej](#)

Stypendia i zniżki

- Na studiach I stopnia i jednolitych magisterskich możesz skorzystać z programu Very Important Student (VIS) i studiować w pierwszym semestrze nawet za darmo.
- Możesz otrzymać te same stypendia, co studenci uczelni publicznych, w tym naukowe, sportowe, socjalne i zapomogi.
- Elastyczny system opłat pozwala Ci wybrać, w ilu ratach chcesz opłacać chesne.

[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 chesnego 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.