

Hotelarstwo i gastronomia

STUDIA I STOPNIA - SPECJALNOŚĆ

Forma: Niestacjonarne • Stacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe

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

Miasto: Poznań



Czego się nauczysz

- Zdobędziesz praktyczne umiejętności związane z funkcjonowaniem obiektu hotelowego – od organizacji pracy działów, po kontrolę jakości usług i obsługę gościa.
- Opanujesz nowoczesne systemy informatyczne wykorzystywane w hotelarstwie i gastronomii, co zwiększy Twoją atrakcyjność na rynku pracy.
- Nauczysz się zarządzać przedsiębiorstwem HoReCa – personelem, kosztami, logistyką oraz procesami operacyjnymi.
- Odkryjesz skuteczne narzędzia marketingu, dzięki którym zbudujesz atrakcyjną ofertę i przyciągniesz klientów.
- Opanujesz standardy obsługi gościa, pozwalające budować pozytywne doświadczenia i utrzymywać wysoki poziom satysfakcji klientów.

Praca dla Ciebie

- Możesz pracować w recepcji lub dziale front office, odpowiadając za obsługę gości i organizację ich pobytu
 - Znajdziesz zatrudnienie jako specjalista ds. guest relations, budując pozytywne doświadczenia gości
 - Możesz zostać kierownikiem zmiany w hotelu lub restauracji, zarządzając zespołem i operacjami
 - Możesz pracować jako manager obiektu noclegowego średniej wielkości, koordynując jego funkcjonowanie.
 - Znajdziesz pracę jako kierownik sali (restaurant manager), dbając o jakość obsługi i organizację pracy
 - Zdobędziesz zatrudnienie jako koordynator eventów, konferencji i bankietów
-
- Uczysz się w praktyce – zajęcia mają formę warsztatów, ćwiczeń i pracy na realnych przykładach
 - Pracujesz na systemach używanych w branży HoReCa (m.in. PMS, POS)
 - Poznajesz realne standardy pracy w hotelach i gastronomii
 - Rozwijasz umiejętności zarządzania zespołem i organizacji pracy
 - Przygotowujesz się do pracy w dynamicznym środowisku usługowym
 - Zdobyczasz kompetencje przydatne zarówno w Polsce, jak i za granicą



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

- Geografia i kartografia turystyczna
- Podstawy hotelarstwa
- Podstawy turystyki
- Teoria i metodyka rekreacji
- Regiony turystyczne świata
- Podstawy dietetyki

Wybrane zajęcia specjalnościowe

- Eksploatacja hotelu
- Marketing w branży HoReCa
- Zarządzanie przedsiębiorstwem HoReCa
- Systemy informatyczne w HoReCa
- Serwis gastronomiczny i obsługa kelnerska
- Turystyka kulinarna
- Standardy obsługi gościa



Nauka języka obcego

Na studiach stacjonarnych:

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

Na studiach niestacjonarnych:

- 32 godziny nauki języka angielskiego z lektorem i 120 godzin nauki na platformie e-learningowej w 3 i 4 semestrze
- 32 godziny nauki wybranego języka obcego z lektorem i 60 godzin nauki na platformie e-learningowej w 3 i 4 semestrze

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

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 inżyniera, taki projekt musisz **obronić przed komisją**. To Ty **wyznaczasz kierunek swojego projektu!**

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.

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 i jednolitych magisterskich 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.