

# Gastronomia z elementami żywienia

STUDIA I STOPNIA - SPECJALNOŚĆ

**Forma:** Niestacjonarne

**Sposób realizacji:** Hybrydowe

**Cechy:** Studia I stopnia licencjackie • Od marca • Polski • Rekrutacja zakończona • 6 semestrów

**Miasto:** Poznań



## Czego się nauczysz

- Zdobędziesz wiedzę o **podstawach prawnych prowadzenia gastronomii oraz świadczenia usług dietetycznych**.
- Poznasz specyfikę **organizacji pracy w restauracjach**, co przygotuje Cię do zarządzania lokalami gastronomicznymi.
- Nauczysz się **tworzyć oferty gastronomiczne i cateringowe** dla klientów indywidualnych i grupowych, dostosowane do ich potrzeb.
- Poznasz **zasady profesjonalnego serwisu gastronomicznego** i obsługi kelnerskiej.
- Opanujesz **zasady układania jadłospisów i diet** dla osób o różnych wymaganiach żywieniowych i zdrowotnych.
- Nauczysz się **obsługiwać specjalistyczne programy** wykorzystywane w pracy dietetyka.
- Poznasz **tajniki i warsztat pracy dietetyka**, a także zrozumiesz psychologiczne podstawy żywienia i zachowań konsumenckich.
- Poznasz **nowoczesne instrumenty marketingu** wspierające działalność gastronomiczną i dietetyczną.

## Praca dla Ciebie

- **Jako menedżer restauracji lub kawiarni**, będziesz odpowiadać za organizację pracy, kontrolę jakości i rozwój lokalu.
- Pracując jako **specjalista ds. obsługi cateringowej**, będziesz koordynować realizację zamówień dla klientów indywidualnych i firm.
- Na stanowisku **doradcy żywieniowego**, wesprzesz klientów w planowaniu zdrowych i zbilansowanych diet.
- Jako **specjalista ds. układania jadłospisów**, zadbasz o odpowiednie dopasowanie posiłków do potrzeb klientów.
- W roli **koordynatora w branży dietetycznej**, zajmiesz się organizacją procesów związanych z obsługą dietetyczną.
- Pracując jako **konsultant gastronomiczny**, pomożesz lokalom w poprawie jakości oferowanych usług i procesów zarządzania.

## 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
- Historia sztuki i architektury
- Fizjologia człowieka
- Podstawy ekonomii
- Podstawy turystyki
- Techniki studiowania
- Przygotowanie do rynku pracy
- Socjologia w turystyce i rekreacji
- Teoria i metodyka rekreacji
- Podstawy rachunkowości
- Psychologia w turystyce
- Podstawy zarządzania
- Technologia informacyjna
- Ekologia z ochroną środowiska
- Podstawy dietetyki
- Ekonomika turystyki i rekreacji
- Krajoznawstwo
- Obsługa ruchu turystycznego
- Turystyka i rekreacja osób z niepełnosprawnością
- Prawo w turystyce i rekreacji



## Wybrane zajęcia specjalnościowe

- Serwis gastronomiczny i obsługa kelnerska
- Marketing usług gastronomicznych i dietetycznych
- Zarządzanie działalnością gastronomiczną
- Warsztat pracy dietetyka
- Systemy informatyczne w gastronomii i dietetyce
- Psychologia żywienia i zachowań konsumenckich
- Planowanie żywienia i układanie diet

## 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](#)