

Hotelarstwo i gastronomia

STUDIA I STOPNIA - SPECJALNOŚĆ

Forma: Niestacjonarne • Stacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe

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

Miasto: Warszawa



Czego się nauczysz?

- Dowiesz się, jak **tworzyć oferty dla kooperantów**, dostosowując je do potrzeb rynku hotelarskiego i gastronomicznego.
- Poznasz narzędzia informatyczne do zarządzania hotelem, wspierające ****nowoczesne technologie w branży hotelarskiej**.
- Zrozumiesz, jak korzystać z **nowoczesnej komunikacji marketingowej**, by promować usługi hotelarsko-gastronomiczne.
- Nauczysz się analizować **rynek usług hotelarskich i gastronomicznych**, dostosowując działania do zmieniających się trendów.
- Opanujesz podstawy prawne i sanitarne, które są kluczowe dla prowadzenia **bezpiecznych usług gastronomicznych**.
- Poznasz zasady zarządzania jakością w hotelarstwie i gastronomii, co pozwoli Ci świadczyć **usługi na najwyższym poziomie**.

Praca dla Ciebie

- Zostaniesz **pracownikiem recepcji hotelowej**, wspierając gości w obsłudze i organizacji ich pobytu.
- Możesz pracować jako **menedżer restauracji**, dbając o jakość usług i zarządzając zespołem.
- Znajdziesz zatrudnienie jako **kierownik hotelu**, odpowiedzialny za operacyjne działania obiektu.
- Będziesz mógł pełnić funkcję **specjalisty ds. organizacji konferencji i kongresów**, planując i realizując wydarzenia.
- Możesz rozwijać karierę jako **specjalista ds. obsługi cateringowej**, zarządzając usługami gastronomicznymi.
- Rozwiniesz swoje umiejętności jako **ekspert ds. systemów hotelowych**, wdrażając nowoczesne rozwiązania technologiczne.

Hotelarstwo i gastronomia to:

- **Dynamicznie rozwijająca się branża**

Sektor hotelarski i gastronomiczny stale się rozwija, szczególnie w dobie globalnej turystyki. Ludzie zawsze będą podróżować, jeść i szukać komfortowego zakwaterowania, co zapewnia stabilność zatrudnienia.



- **Duża liczba miejsc pracy**

Branża HORECA (hotele, restauracje, catering) oferuje szerokie możliwości zatrudnienia – od kucharza, przez menedżera hotelu, po specjalistę ds. eventów czy turystyki biznesowej.

- **Możliwość pracy na całym świecie**

Studia w zakresie hotelarstwa i gastronomii otwierają drzwi do kariery na całym świecie, ponieważ usługi hotelarskie i gastronomiczne są potrzebne w każdym kraju.

- **Elastyczność zatrudnienia i szybka ścieżka awansu**

W branży hotelarsko-gastronomicznej można szybko piąć się po szczeblach kariery – od stanowisk operacyjnych do zarządzających. Dodatkowo, praca może być zarówno stacjonarna, jak i sezonowa lub mobilna.

- **Połączenie pasji z zawodem**

Jeśli interesujesz się kulinariami, podróżami, zarządzaniem czy obsługą gości, ten kierunek pozwoli Ci rozwijać swoje zainteresowania w pracy zawodowej.

- **Nowoczesne technologie w branży**

Hotelarstwo i gastronomia coraz częściej wykorzystują nowoczesne rozwiązania, takie jak sztuczna inteligencja, automatyzacja czy systemy rezerwacyjne, co sprawia, że zawód jest przyszłościowy i dostosowany do współczesnych realiów.

- **Rosnące zapotrzebowanie na wysokiej jakości usługi**

Wzrost liczby podróżujących oraz rosnące wymagania klientów sprawiają, że specjaliści w branży hotelarsko-gastronomicznej będą coraz bardziej poszukiwani.

- **Możliwość własnej działalności**

Studia w tym kierunku dają świetną bazę do otwarcia własnego hotelu, restauracji, kawiarni czy firmy cateringowej, co pozwala na niezależność zawodową i rozwój biznesu.

Program studiów



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:

- Kultura organizacyjna, obsługa klienta w hotelarstwie i gastronomii
- Organizacja pracy w obiektach hotelarskich
- Zarządzanie zasobami ludzkimi w hotelarstwie i gastronomii
- Współczesne trendy kreacji atrakcji w ofertach hotelowych i gastronomicznych
- Ekonomia hotelarstwa i gastronomii
- Zarządzanie przedsiębiorstwem hotelarskim i gastronomicznym
- Organizacja usług gastronomicznych

Wybrane zajęcia specjalnościowe:

- Organizacja i ekonomika przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego
- Zarządzanie hotelami i restauracjami
- Usługi hotelarsko-gastronomiczne
- Zasady zbiorowego żywienia i towaroznawstwo produktów spożywczych
- Systemy hotelowe

Nauka języka obcego

Na studiach stacjonarnych:

M

- 120 godzin nauki języka obcego (30 godz. na semestr) od 1-4 semestru.

Forma realizacji:

wszystkie zajęcia prowadzone są w formie stacjonarnej z lektorem.

Na studiach niestacjonarnych:

- 120 godzin nauki języka obcego (30 godz. na semestr) od 1-4 semestru.

Forma realizacji:

- 16 godzin zajęć w sali z lektorem (zjazdy)
- 14 godzin realizowanych w formule e-learningowej

Do wyboru: angielski, niemiecki, hiszpański.

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

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!

Partnerzy kierunku



M



POLSKA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA



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,
- o przyjęciu decyduje kolejność zgłoszeń oraz kompletność dokumentów.

[Dowiedz się więcej](#)

Stypendia i zniżki

- Na studiach I stopnia oraz jednolitych magisterskich możesz skorzystać z **Programu Very Important Student (VIS)** i studiować 1. semestr za darmo.
- Możesz otrzymać stypendia takie jak na uczelni publicznych, m.in. **naukowe, sportowe, socjalne oraz zapomogi.**
- **Elastyczny system opłat** pozwala wybrać, w ilu ratach chcesz opłacać czesne

[Dowiedz się więcej](#)

Wykładowcy

mgr Marcin Budzewski, Menedżer kierunku

- Główne obszary ekspertyzy obejmują rynek pracy, edukację zawodową, kształcenie dorosłych oraz zarządzanie zasobami ludzkimi. Interesuje się wykorzystaniem nowych technologii w rozwoju pracowników.
- Od 1994 roku pracuje na stanowiskach kierowniczych. Współzałożyciel Instytutu Analiz Rynku Pracy. Od 2021 roku wykładowca UWSB Merito, wcześniej studiował na SWPS i Clark University (MBA).
- Autor raportów z zakresu rynku pracy, kształcenia zawodowego i dorosłych, także w języku angielskim. Uczestniczył w tworzeniu sektorowych ram kwalifikacji.
- Posiada doświadczenie w zarządzaniu projektami i HR. Uczestniczy w projektach krajowych oraz międzynarodowych jako ekspert i członek zespołów badawczych.

dr Kinga Podleśna

- Doktor nauk o kulturze fizycznej, specjalizuje się w zarządzaniu biznesem turystycznym. Dzięki dużemu doświadczeniu prowadzi także działalność w branży hotelarskiej i gastronomicznej.



- Doświadczony ekspert w zakresie pilotażu wycieczek zagranicznych GUIDE i obsługi ruchu turystycznego, specjalista i praktyk hotelarstwa i gastronomii jak również ekonomiki i gospodarki turystycznej.
- Autor nagradzanych prac dyplomowych licencjackich jak i magisterskich, autor wielu publikacji z zakresu działalności w branży turystycznej, w tym usług hotelarsko-gastronomicznych jak i rekreacyjnych.
- Biegłość w obszarze zagadnień związanych z sektorem usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych jak również pasjonatka podróżowania i kwalifikowany pedagog oddany sercem studentom.

dr hab. Hanna Górską-Warsewicz

- Doktor habilitowany nauk ekonomicznych w zakresie nauk o zarządzaniu specjalizujący się w problematyce zarządzania marką, jej kapitałem, wartością, reputacją, tożsamością i kreowaniem jej wizerunku.
- Jest profesorem uczelni, promotorem czterech prac doktorskich oraz biegłym sądowym w zakresie organizacji i zarządzania (znaki towarowe, marki). Konsultuje strategie i wycenę znaków towarowych.
- Autor 12 monografii w języku polskim i angielskim (PWN, PWE, Wolter Kluwers, Difin, Routledge Taylor & Francis), ponad 300 artykułów, 50 rozdziałów w monografiach, redaktor naukowy 7 monografii.
- Doświadczenie w wycenie znaków towarowych, analizie percepcji marek, produktów, opakowań i logotypów, identyfikacji podróbek znanych marek, identyfikacji praktyk rynkowych wprowadzających w błąd.

dr Piotr Dominik

- Prowadzi badania w obszarze nauk o zarządzaniu i jakości, technologii żywności, turystyki międzynarodowej, kulinarnej i kulturowej, a także modeli biznesowych, projektów i przedsiębiorczości.
- Doświadczony ekspert w zakresie turystyki, zarządzania w hotelarstwie, gastronomii, technologii żywności Ekspert i trener w zakresie marki osobistej, określania celów zawodowych, rekrutacji
- Autor ponad 300 publikacji, w tym monografii autorskich, współautor i redaktor monografii oraz artykułów naukowych i branżowych z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości.
- Prowadzi szkolenia dla kadr oraz absolwentów szkół średnich i uczelni wyższych, organizuje konferencje naukowo-branżowe oraz kieruje organizacjami działającymi w branży.

dr Jan Zawadka

- Specjalizuje się w badaniach nad aktywnością turystyczną i fizyczną różnych grup społecznych, a także nad uwarunkowaniami rozwoju turystyki wiejskiej.
- Uczestnik kilku zagranicznych staży naukowych i dydaktycznych. Członek zespołów eksperckich z zakresu turystyki i rozwoju wsi.



- Autor i współautor 140 publikacji i ekspertyz, wygłosił ok. 100 referatów naukowych w kraju i za granicą. Pełnił rolę kierownika lub wykonawcy licznych projektów badawczych.
- Członek komitetu organizacyjnego kilkudziesięciu konferencji. Sekretarz redakcji czasopisma „Turystyka i Rozwój Regionalny”.