



## **Wydział Żywienia Człowieka**

### **gastronomia i hotelarstwo**

Gastronomia i hotelarstwo jest kierunkiem o profilu praktycznym, realizowanym według unikatowego programu opracowanego przez nauczycieli akademickich we współpracy z przedsiębiorstwami sektora usług gastronomicznych i hotelarskich. Ważnym elementem kształcenia są praktyki zawodowe realizowane przez studentów w krajowych i zagranicznych obiektach gastronomicznych.

W programie studiów znajdują się m.in. podstawy hotelarstwa, polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe, wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie, techniki i technologie w gastronomii i cateringu, projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich, systemy technologiczne w produkcji potraw, podstawy finansów i rachunkowości, marketing usług, zarządzanie i organizacja w gastronomii i hotelarstwie, planowanie żywienia w gastronomii.

W zależności od zainteresowań studenci mogą poszerzać wiedzę w ramach przedmiotów fakultatywnych ukierunkowujących przyszły profil zawodowy w zakresie zarządzania w gastronomii i hotelarstwie lub w obszarze technologiczno-żywnieniowym, np. cateringu dietetycznym.

**Po tym kierunku można pracować w:**

- otwartych zakładach żywienia zbiorowego (np. restauracje, bary)
- zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego (np. szpitale, zakłady opiekuńczo-wychowawcze, żłobki, przedszkola i szkoły)
- przedsiębiorstwach cateringowych
- obiektach hotelarskich

Absolwenci przygotowani są do podjęcia działalności gospodarczej w obszarze gastronomii i hotelarstwa.

**STUDIA I STOPNIA** Uzyskany tytuł: inżynier

**Przedmioty rekrutacyjne:** biologia lub chemia lub matematyka

**STACJONARNE**

- przewidywany limit przyjęć: **75**
- początek zajęć: **semestr zimowy**
- czas trwania **studiów: 3,5 roku** (7 semestrów)

**NIESTACJONARNE**

- przewidywany limit przyjęć: **60**
- początek zajęć: **semestr zimowy**
- czas trwania studiów: **4 lata** (8 semestrów)

**kontakt:** wzcz.sggw.pl; dwnzck@sggw.edu.pl; tel. (22) 593 70 04