



Sporządzenie posiłku jest jak malowanie, nigdy nie powstaną dwa identyczne obrazy ani... potrawy.

Gastronomia to sztuka przyrządzania i podawania potraw w oparciu o fachową wiedzę kulinarną, jak również wiedza o produktach, ich wartości odżywczej, o racjonalnym przygotowaniu potraw, komponowaniu posiłków, o tradycjach kulinarnych oraz zwyczajach i obyczajach związanych z jedzeniem.

SYLWETKA ABSOLWENTA

Absolwent kierunku Gastronomia to specjalista w zakresie działań związanych ze świadczeniem wysokiej jakości usług gastronomicznych.

Studenci, którzy ukończą kierunek będą przygotowani do oceny towaroznawczej surowców, sporządzania potraw różnorodnych kuchni świata z uwzględnieniem aspektów prozdrowotnych, prowadzenia zakładu gastronomicznego zarówno od strony technologicznej, ekonomicznej i organizacyjno-prawnej, planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności, rozpoznania czynników ryzyka chorób dietozależnych i zapobiegania tym chorobom, oceny stanu odżywienia, a także prowadzenia edukacji żywieniowej.

Absolwent będzie przygotowany do pracy na stanowiskach inżynierskich w przedsiębiorstwach, zakładach i instytucjach zajmujących się przetwórstwem, kontrolą, obrotem żywności oraz żywieniem człowieka z uwzględnieniem znajomości aspektów prawnych.

Studia mają charakter praktyczny, w szczególności znaczna część zajęć warsztatowych będzie prowadzona w specjalistycznych pracowniach, w tym w profesjonalnie wyposażonej kuchni.



Przygotowanie potraw to kreacja, wymyślanie czegoś nowego, zmienianie już istniejącego, eksperymentowanie...

Gastronomia daje możliwość wykazania się osobom mającym talent, jednakże wymaga to sporo czasu.

dr inż. Anna Kościej
wykładowca SWSM



PRZYKŁADOWE PRZEDMIOTY KIERUNKOWE

- Technologia gastronomiczna – kuchnie regionalne, narodowe, tradycyjne, naturalne
- Carving
- Kuchnia molekularna
- Baristyka
- Kultura biesiadowania
- Enologia
- Napoje i koktajle
- Parazytologia
- Fotografia kulinarna
- Rośliny przyprawowe i aromatyczne
- Savoir vivre i protokół dyplomatyczny
- Kształtowanie wizerunku
- Etykieta w biznesie
- Podstawy zarządzania i ekonomiki przedsiębiorstw żywnościowych
- Marketing w gastronomii
- Organizacja produkcji gastronomicznej

TWÓJ ZAWÓD

Głównymi miejscami pracy zawodowej inżyniera będą:

- przedsiębiorstwa gastronomiczne (mała gastronomia, restauracje)
- firmy cateringowe
- zakłady żywienia zbiorowego otwartego (hotele, SPA, uzdrowiska) lub zamkniętego (szpitale, domy opieki)
- przedsiębiorstwa zajmujące się bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia człowieka
- firmy usługowo-handlowe z obszaru gastronomii oraz wyposażenia placówek gastronomicznych
- hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

SPECJALNOŚĆ

SZTUKA KULINARNA



TWOJE KOMPETENCJE

Podczas studiów zdobędziesz wiedzę i umiejętności m. in. z zakresu:

- wykonywania szerokiej gamy potraw ze szczególnym uwzględnieniem estetyki
- zasad dekorowania
- dystrybucji potraw
- dokumentacji fotograficznej potraw

TWÓJ ZAWÓD

Absolwenci kierunku będą bardzo dobrze przygotowani do pracy w takich miejscach, jak:

- stanowiska kierownicze w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego i otwartego
- zakłady przemysłowej produkcji potraw



Coroczny raport branży HoReCa potwierdza, że rynek gastronomiczny w Polsce dynamicznie rośnie ponad 5% rocznie na przestrzeni ostatnich 7 lat.

SPECJALNOŚĆ

ZARZĄDZANIE GASTRONOMIĄ



TWOJE KOMPETENCJE

Podczas studiów zdobędziesz wiedzę i umiejętności m. in.: z zakresu:

- organizacji i zarządzania finansami
- zarządzania zasobami ludzkimi
- marketingu w usługach gastronomicznych
- prowadzenia działalności gospodarczej

TWÓJ ZAWÓD

Absolwenci kierunku będą bardzo dobrze przygotowani do pracy w takich miejscach, jak:

- ośrodki kultury, rekreacji, sportu oraz odnowy biologicznej
- lokale gastronomiczne i cateringowe
- instytucje zajmujące się promocją i obsługą ruchu turystycznego
- własna firma oferująca usługi w zakresie aktywnych form turystyki oraz rekreacji



GASTRONOMIA W HOTELARSTWIE I ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

TWOJE KOMPETENCJE

Podczas studiów zdobędziesz wiedzę i umiejętności m. in. z zakresu:

- realizacji potrzeb żywieniowych różnych grup populacyjnych i kulturowych realizowanych w sektorze gastronomii i hotelarstwa,
- uwarunkowań zachowań konsumentów w odniesieniu do potrzeb żywieniowych

TWÓJ ZAWÓD

Absolwenci będą bardzo dobrze przygotowani do pracy w takich miejscach, jak:

- firmy cateringowe
- hotele
- przedsiębiorstwa zajmujące się zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia człowieka
- firmy projektowe oferujące plany wyposażenia obiektów w gastronomii i hotelarstwie
- firmy usługowo-handlowe oferujące urządzenia, maszyny, meble, wyposażenie dla placówek gastronomicznych i hotelarskich



Kuchnia włoska to jedna z dwóch najbardziej popularnych kuchni europejskich obok kuchni francuskiej. Charakterystyczną cechą kuchni włoskiej jest przygotowywanie dań świeżych ze składników dostępnych o danej porze roku. Włosi pod względem kulinarnym są bardzo przywiązani do swojej tradycji. W kuchni włoskiej nie ma miejsca na ustępstwa pod względem jakości składników lub dodatków do dań.



PROFESJONALNE PRACOWNIE

Uczelnia dysponuje kompletnie wyposażonymi pracowniami, w których studenci mogą zdobywać wiedzę i praktyczne umiejętności w sposób ciekawy i nowoczesny.

WYKŁADOWCY PRAKTYCY

Prowadzący posiadają doświadczenie akademickie, wieloletnią praktykę dydaktyczną i specjalistyczną wiedzę w danej dziedzinie. Uzupełniają informacje i regularnie podnoszą kwalifikacje podczas dodatkowych szkoleń i kursów certyfikujących.