



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
- Podstawy sztuki cukierniczej
- Fotografia kulinarna
- Rośliny przyprawowe i aromatyczne
- Savoir vivre i protokół dyplomatyczny
- Kształtowanie wizerunku
- Etykieta w biznesie
- Podstawy psychologii zarządzania
- 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



Raport „Rynek HoReCa” potwierdza: „Branża gastronomiczna ma szansę na dalszy dynamiczny rozwój w naszym kraju. Natomiast z danych Euromonitora wynika, że na 1000 Polaków przypada 1,5 lokalu gastronomicznego, a za zachodnią granicą – 3 lub więcej”.

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



SPECJALNOŚĆ

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 pozwalającymi studentom 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.