

Studia podyplomowe: **Praktyczne zarządzanie placówkami żywienia zbiorowego i hotelami – nowoczesny manager**

	Nazwa przedmiotu	Sugerowane treści	Liczba godzin
Zarządzanie			
1.	Wstęp do zarządzania kadrami	płace, komunikacja, motywowanie, medycyna pracy, prawo pracy, ZUS, NFZ, przepływ i zarządzanie informacją, tajemnica służbowa, formy zatrudnienia, opisy stanowisk pracy,	20
2.	Sprzedaż i marketing	narzędzia i techniki marketingowe, sprzedaż, negocjacje, polityka cenowa, revenue management	20
3.	Współczesne metody i techniki zarządzania w hotelarstwie i placówkach żywienia zbiorowego	franchising, outsourcing, zarządzanie przez jakość, zarządzanie strategiczne, lean management, benchmarking, organizacje sieciowe	15
Prawo			
4.	Bezpieczeństwo w hotelarstwie i placówkach żywienia zbiorowego	ubezpieczenia, elementy prawa budowlanego, przeglądy, przepisy sanitarne, przepisy ppoż., BHP, HACCP, ochrona środowiska, bezpieczeństwo gości/klientów, nadzór sanitarno – higieniczny	15
5.	Prawno-ekonomiczne aspekty funkcjonowania zakładów hotelarskich i placówek żywienia zbiorowego	działalność gospodarcza, zawieranie umów z kontrahentami, elementy prawa pracy, zezwolenia, Zaiks, kontrole zewnętrzne, dostawy-dobór, kontrola, kryteria (jakościowe, ekonomiczne)	20

Finanse			
6.	Wybrane elementy rachunkowości	rachunkowość finansowa i zarządcza, podstawy księgowości, przepisy podatkowe	20
7.	Analiza i zarządzanie kosztami w hotelarstwie i placówkach żywienia zbiorowego	koszty, budżetowanie	15
8.	Kontroling i audyt wewnętrzny	stany magazynowe, zapasy, wskaźniki rotacji	15
Organizacja i administracja			
9.	Organizacja działalności w hotelarstwie i placówkach żywienia zbiorowego	struktury organizacyjne – zadania i techniki pracy, kultura organizacyjna, eksploatacja, menu – kalkulacje, receptury, higiena produkcji żywności, zarys wiedzy medycznej (SPA, wellness, sanatoria)	25
10.	Kształtowanie standardów w hotelarstwie i placówkach żywienia zbiorowego	systemy jakości, normy żywienia i wyżywienia, wymogi kategoryzacyjne, standaryzacja usług, programy branżowe i ich współdziałanie, jakość zdrowotna żywności, bezpieczeństwo żywności, ocena jakości żywności, zabezpieczanie żywności	15
11.	Standardy obsługi klientów w hotelarstwie i placówkach żywienia zbiorowego	standaryzacja usług, etyka, etykieta, protokół dyplomatyczny	15
12.	Technologie informatyczne w hotelarstwie i placówkach żywienia zbiorowego		20

			Łącznie 215
Pozostałe			
13.	Zarys wiedzy z historii i geografii		20 e-learning
14.	Język angielski		30 e-learning
			Łącznie 265
	Praktyki		40 (2x20)
			305