

STUDIA PODYPLOMOWE DOSKONALĄCE
w Wyższej Szkole Edukacji Integracyjnej i Interkulturowej
w Poznaniu

**Praktyczne zarządzanie placówkami żywienia zbiorowego i hotelami –
nowoczesny manager**

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Nazwa studiów: Praktyczne zarządzanie placówkami żywienia zbiorowego i hotelami – nowoczesny manager	
Typ studiów: DOSKONALĄCE	
Symbol	Efekty kształcenia dla studiów podyplomowych Absolwent:
WIEDZA	
EK_W1	wyjaśnia prawno – ekonomiczne uwarunkowania funkcjonowania hotelu i placówki żywienia zbiorowego
EK_W2	interpretuje podstawowe wskaźniki z zakresu finansów i rachunkowości

EK_W3	dokonuje ogólnych analiz sprawozdań finansowych i raportów wewnętrznych
EK_W4	identyfikuje podstawowe procesy zachodzące w przedsiębiorstwie hotelarskim i placówce żywienia zbiorowego, związane z kształtowaniem bezpieczeństwa otoczenia pracowników i klientów
EK_W5	identyfikuje czynnik decydujące o jakości zdrowotnej żywności oraz definiuje pojęcie i uwarunkowania bezpieczeństwa żywności
EK_W6	definiuje na czym polega zarządzanie oraz stosuje metody, narzędzia i techniki wspomagające zarządzanie w hotelarstwie i placówkach żywienia zbiorowego
EK_W7	identyfikuje i stosuje technologie informatyczne wykorzystywane w hotelarstwie i placówkach żywienia zbiorowego
EK_W8	definiuje i stosuje podstawowe zasady higieny obowiązujące przy produkcji żywności oraz systemy zapewniania jakości zdrowotnej żywności stosowane w przetwórstwie żywności
EK_W9	przedstawia normy żywienia i wyżywienia oraz opisuje zastosowanie tych norm
EK_W10	opisuje techniki stosowane w ocenie jakości żywności
EK_W11	przedstawia techniki zabezpieczania żywności przed zepsuciem
EK_W12	identyfikuje i poddaje krytyce różne aspekty funkcjonowania przedsiębiorstwa hotelarskiego i zakładu żywienia zbiorowego

EK_W13	przedstawia i stosuje współczesne koncepcje z obszaru zarządzania, konkurencyjności i współpracy pomiędzy organizacjami
EK_W14	stosuje nowoczesne metody, narzędzia i techniki z zakresu sprzedaży i marketingu
EK_W15	identyfikuje i stosuje procedury związane z zarządzaniem kapitałem ludzkim
EK_W16	analizuje i ocenia procesy organizacyjno – administracyjne w działalności przedsiębiorstw hotelarskich i zakładach żywienia zbiorowego
UMIĘTNOŚCI	
EK_U1	prawidłowo interpretuje zjawiska społeczne (prawne, ekonomiczne, kulturowe) wpływające na działalność przedsiębiorstw hotelarskich i zakładów żywienia zbiorowego
EK_U2	potrafi ogólnie interpretować wskaźniki finansowe
EK_U3	potrafi znaleźć optymalne dla danej sytuacji rozwiązania z obszaru zarządzania w hotelarstwie i zakładach żywienia zbiorowego
EK_U4	dobiera odpowiednie metody, narzędzia i techniki do realizowania zadań i osiągnięcia założonych celów
EK_U5	weryfikuje celowość i efektywność wdrażanych norm i procedur do zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim i zakładem żywienia zbiorowego
EK_U6	organizuje nadzór sanitarno – higieniczny żywności

EK_U7	definiuje zagrożenia związane z jakością żywności oraz ocenia przydatność produktów do zapewnienia bezpieczeństwa podczas przygotowywania potraw
EK_U8	nadzoruje stan higieniczny pomieszczeń, maszyn i urządzeń w trakcie prowadzenia procesu przygotowywania żywności
EK_U9	potrafi obserwować, interpretować i diagnozować sytuację organizacji wewnątrz przedsiębiorstwa
EK_U10	obserwuje i reaguje na zmiany zachodzące w otoczeniu przedsiębiorstwa
EK_U11	potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę do rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem obiektem hotelarskim i zakładem żywienia zbiorowego
EK_U12	dostrzega i wyjaśnia wzajemne relacje występujące między zjawiskami w procesie zarządzania w hotelarstwie i zakładach żywienia zbiorowego i w podległych jednostkach organizacyjnych
EK_U13	potrafi określić pozycję rynkową przedsiębiorstwa
KOMPETENCJE	
EK_K1	ustala priorytety i podejmuje decyzje związane z realizacją zadań
EK_K2	posiada przekonanie o potrzebie współpracy z grupą i w grupie, przyjmując różne role, komunikuje się i wydaje polecenia
EK_K3	jest zorientowany na potrzebę ciągłego doskonalenia zawodowego, pogłębiania wiedzy i rozwoju osobistego

EK_K4	krytycznie podchodzi do realizowanych zadań, świadomie je analizuje i wyraża własne opinie
EK_K5	prawidłowo organizuje swoją pracę i przyjmuje odpowiedzialność za realizację zadań i celów
EK_K6	przestrzega zasad bezpieczeństwa i współdziałania społecznego, norm prawnych i etycznych
EK_K7	rozumie zachowania klientów i akceptuje rozmaite sposoby ich postępowania
EK_K8	wykazuje się otwartością i samodzielnością w działaniu