



# Politechnika Łódzka

Opublikowano *Politechnika Łódzka - Rekrutacja* (<https://rekrutacja.p.lodz.pl>)

---

Jednostka prowadząca kierunek:

Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności

Stopień studiów:

I stopnia

Tryb studiów:

studia stacjonarne

Język wykładowy:

polski

Opis kierunku:

Kierunek realizowany jest przy współpracy dwóch wydziałów Politechniki Łódzkiej: Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności oraz Wydziału Zarządzania i Inżynierii Produkcji. Taka współpraca pozwala na realizację w programie studiów założeń odnoszących się zarówno do specjalistycznej wiedzy i umiejętności dotyczących żywności i żywienia jak i kompetencji w zakresie zarządzania i marketingu w branży HoReCa. Menedżer żywności i żywienia człowieka to kierunek o profilu praktycznym.

Studenci zdobywają umiejętności pozwalające na planowanie, organizację i realizowanie przedsięwzięć w branży hotelarskiej i gastronomicznej, w szczególności:

- prowadzenia własnej działalności gospodarczej;
- zarządzania obsługą firm gastronomicznych z branży hotelarskiej, agrturystycznej itp.;
- opracowania planów działania, rozwoju i inwestycji firmy;
- przygotowania oferty handlowej dla różnych grup odbiorców;
- konstruowania posiłków zgodnie z zaleceniami żywieniowymi i dietetycznymi;
- produkcji gastronomicznej w oparciu o systemy kontroli jakości;
- działań promocyjnych i marketingowych;
- kierowania zespołem pracowników.

Dokładna **lista przedmiotów** prowadzonych w poszczególnych semestrach znajduje się na [stronie internetowej](#) [1].

Otrzymywany tytuł:

licencjat

Czas trwania studiów:

3 lata

Sylwetka absolwenta:

Absolwenci kierunku menedżer żywności i żywienia są przygotowani do pracy jako menedżerowie specjalizujący się w branży HoReCa, pracujący w gastronomii indywidualnej, systemowej, specjalnej oraz hotelarstwie, agroturystyce itp. To profesjonaliści potrafiący łączyć praktyczne umiejętności i kreatywność z wiedzą z zakresu nowoczesnych technik kulinarnych, znajomości produktów i trendów oraz z rzeczywistą znajomością zasad tego rynku. Kierunek ten przygotowuje do kierowania zespołem pracowników, pozwala zrozumieć zasady marketingu usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka. Absolwenci posiadają interdyscyplinarne wykształcenie obejmujące umiejętności z zakresu żywienia, technologii produkcji i oceny jakości żywności oraz zarządzania i marketingu usług. Kierunek daje kompetencje językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla programu studiów gastronomia i hotelarstwo, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Absolwenci kierunku mogą znaleźć pracę w:

- przedsiębiorstwach gastronomii indywidualnej, systemowej i specjalistycznej;
- hotelarstwie;
- ośrodkach wypoczynkowych i sportowych oraz centrach rekreacji;
- organizacjach i instytucjach zajmujących się ochroną konsumentów;
- jednostkach badawczych i konsultingowych w zakresie rynku żywności;
- placówkach zajmujących się edukacją żywieniową;
- gospodarstwach agroturystycznych;
- mediach zajmujących się tematyką gastronomiczną;
- a także mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w branży HoReCa.

Zasady rekrutacji:

- [Harmonogram](#) [2]
- [Dokumenty](#) [3]
- [Opłaty](#) [4]
- [Przedmioty kwalifikacyjne](#) [5]
- [Przelicznik punktów](#) [6]
- [Olimpiady, konkursy](#) [7]

---

#### **Adres URL źródła:**

<https://rekrutacja.p.lodz.pl/pl/menedzer-zywnosci-i-zywienia-i-stopnia-wydzial-biotechnologii-i-nauk-zyw-nosci>

#### **Odnośniki**

- [1] <https://programy.p.lodz.pl/kierunekSiatka.jsp?l=pl&w=mened%C5%BCer%20%C5%BCywno%C5%9Bci%20i%20%C5%BCywienia&p=6038&stopien=studia%20pierwszego%20stopnia&tryb=studia%20stacjonarne>
- [2] <https://rekrutacja.p.lodz.pl/pl/harmonogram>
- [3] <https://rekrutacja.p.lodz.pl/pl/dokumenty-l>
- [4] <https://rekrutacja.p.lodz.pl/pl/oplaty-l>
- [5] <https://rekrutacja.p.lodz.pl/pl/przedmioty-kwalifikacyjne>
- [6] <https://rekrutacja.p.lodz.pl/pl/przelicznik-punktow>

[7] <https://rekrutacja.p.lodz.pl/pl/olimpiady-konkursy>