

# Studia podyplomowe



## Nowoczesne Żywnienie i Zarządzanie w Gastronomii

**Studia podyplomowe** skierowane do **absolwentów studiów** licencjackich, inżynierskich i magisterskich (**I i II stopnia**) chcących rozwinąć wiedzę i umiejętności dotyczące **nowoczesnej produkcji żywności** i **planowania żywienia**, a także zdobyć nowe kompetencje pozwalające na osiągnięcie poziomu eksperta z zakresu **zarządzania i marketingu w produkcji żywności i potraw**.

**Uczestnik studiów zdobędzie wiedzę i umiejętności z zakresu:**

- ✓ **nowoczesnych technik** stosowanych w **produkcji gastronomicznej**,
- ✓ **projektowania nowych wyrobów i procesów produkcji żywności i potraw**,
- ✓ **najnowszych zasad żywienia i opracowywania diet** zgodnie z zaleceniami żywieniowymi i dietetycznymi,
- ✓ **trendów rozwoju produkcji spożywczej i gastronomicznej**,
- ✓ **organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstw** z branży **HoReCa**,
- ✓ **zasad bezpieczeństwa i systemów jakości żywności**,
- ✓ **zarządzania** oraz **opracowania planów rozwoju i inwestycji firmy**,
- ✓ **nowoczesnych działań promocyjnych i marketingowych**,
- ✓ **kierowania zespołem pracowników** oraz **prowadzenia własnej działalności gospodarczej**.

**Więcej informacji na stronie:** <https://binoz.p.lodz.pl/pl/wydzial/aktualnosci/studia-podyplomowe-nowoczesne-zywnienie-i-zarzadzanie-w-gastronomii>

Termin rozpoczęcia: **październik 2023**

Czas trwania: **2 semestry**, całkowity koszt: **6 750 zł**.

Termin zgłaszania uczestnictwa: **30 września 2023**.

Kierownik studiów: **dr inż. Joanna Oracz**

(joanna.oracz@p.lodz.pl)

