



WYŻSZA SZKOŁA
TURYSTYKI I
HOTELARSTWA W
GDAŃSKU

Brak ocen dla tego dostawcy

AKADEMIA MENEDŻERA HoReCa – studia podyplomowe

Numer usługi 2026/08/17/184712/3750091

📍 Gdańsk

🏠 Studia podyplomowe

📖 mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)

👥 Zajęcia grupowe z praktyką indywidualną

🕒 240:00 h

📅 10.10.2026 do 27.06.2027

13 900,00 PLN brutto

13 900,00 PLN netto

57,92 PLN brutto/h

57,92 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem
Grupa docelowa usługi	Studia podyplomowe „Akademia Menedżera HoReCa” są skierowane do osób z wykształceniem wyższym, pracujących lub planujących pracę w sektorze HoReCa (hotele, gastronomia, catering, eventy i usługi turystyczne) na stanowiskach menedżerskich i operacyjnych. Adresowane są w szczególności do menedżerów i kierowników hoteli, restauracji i obiektów HoReCa, osób zarządzających zespołami i działami, specjalistów ds. sprzedaży i marketingu, właścicieli firm oraz osób przygotowujących się do awansu lub rozpoczęcia działalności w branży. Program wspiera rozwój kompetencji menedżerskich związanych z zarządzaniem zespołem, obiektem lub jednostką biznesową w sektorze HoReCa.
Minimalna liczba uczestników	15
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	09-10-2026
Forma prowadzenia usługi	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1571, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	studia podyplomowe

Cel

Cel edukacyjny

Celem studiów podyplomowych „Akademia Menedżera HoReCa” jest przygotowanie uczestników do samodzielnego i skutecznego zarządzania przedsiębiorstwami oraz jednostkami organizacyjnymi sektora HoReCa poprzez rozwój wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w zakresie zarządzania operacyjnego, finansowego, strategicznego i marketingowego, zarządzania personelem, sprzedaży, doświadczeniem klienta, jakości usług oraz wykorzystania nowoczesnych technologii i narzędzi analitycznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Analizuje specyfikę funkcjonowania przedsiębiorstw HoReCa	identyfikuje główne modele biznesowe HoReCa; wskazuje kluczowe procesy operacyjne; analizuje czynniki wpływające na rentowność	Test teoretyczny
Projektuje model organizacji działalności operacyjnej obiektu HoReCa	określa podstawowe procesy operacyjne; przyporządkowuje odpowiedzialność za procesy; wskazuje mierniki efektywności	Analiza dowodów i deklaracji
Planuje i organizuje pracę zespołu HoReCa	definiuje role i zakresy odpowiedzialności; przygotowuje harmonogram pracy; dobiera sposób organizacji pracy do specyfiki obiektu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje narzędzia zarządzania personelem	dobiera metody rekrutacji i wdrożenia pracowników; identyfikuje potrzeby rozwojowe; dobiera narzędzia motywowania	Analiza dowodów i deklaracji
Analizuje sytuację finansową przedsiębiorstwa HoReCa	interpretuje podstawowe wskaźniki finansowe; analizuje koszty; identyfikuje obszary poprawy rentowności	Analiza dowodów i deklaracji
Planuje działania zwiększające przychody przedsiębiorstwa HoReCa	analizuje strukturę przychodów; identyfikuje źródła dodatkowych przychodów; projektuje działania zwiększające sprzedaż	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje podstawowe narzędzia revenue management	analizuje popyt; interpretuje ADR, RevPAR, OCC i inne podstawowe KPI; proponuje działania dotyczące cen i dostępności	Obserwacja w warunkach symulowanych
Projektuje działania marketingowe dla przedsiębiorstwa HoReCa	definiuje grupy docelowe; dobiera kanały komunikacji; przygotowuje podstawowe założenia kampanii marketingowej	Prezentacja

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zarządza doświadczeniem klienta	identyfikuje punkty styku klienta z marką; analizuje potrzeby i oczekiwania klienta; projektuje działania poprawiające customer experience	Obserwacja w warunkach symulowanych
Projektuje standardy jakości obsługi klienta	identyfikuje kluczowe standardy; opracowuje standard obsługi; definiuje sposób monitorowania jakości	Analiza dowodów i deklaracji
Wykorzystuje dane do podejmowania decyzji menedżerskich	interpretuje dane operacyjne; dobiera właściwe KPI; formułuje rekomendacje na podstawie danych	Analiza dowodów i deklaracji
Wykorzystuje technologie cyfrowe i narzędzia AI w zarządzaniu HoReCa	wskazuje zastosowania AI; dobiera narzędzie do problemu biznesowego; ocenia potencjalne korzyści i ryzyka	Prezentacja
Zarządza sytuacjami trudnymi i reklamacjami	identyfikuje źródło problemu; dobiera sposób reakcji; przygotowuje rozwiązanie sytuacji reklamacyjnej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Podejmuje decyzje menedżerskie w sytuacjach kryzysowych	identyfikuje ryzyka; ustala priorytety; przygotowuje plan działania	Analiza dowodów i deklaracji
Projektuje strategię rozwoju przedsiębiorstwa HoReCa	przeprowadza analizę strategiczną; definiuje cele; dobiera działania i mierniki realizacji	Prezentacja
Prezentuje i uzasadnia rozwiązania menedżerskie	przedstawia rozwiązanie; uzasadnia wybór narzędzi; odpowiada na pytania dotyczące projektu	Prezentacja

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy dokument jest wydany przez podmiot systemu oświaty lub szkolnictwa wyższego na podstawie odrębnych przepisów?

TAK

ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2024 r. poz. 1571, 1871 i 1897)

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku
---------------------------------------	---

Program

Studia podyplomowe realizowane są w okresie dwóch semestrów. Program obejmuje 180 godzin dydaktycznych zajęć oraz proces walidacji efektów uczenia się.

Zajęcia prowadzone są w formule mieszanej, obejmującej zajęcia stacjonarne oraz zajęcia zdalne w czasie rzeczywistym.

Program wykorzystuje metody aktywne, w szczególności warsztaty, ćwiczenia, studia przypadków, symulacje, gry decyzyjne, analizę danych, pracę projektową i prezentacje.

Uczestnicy rozwijają kompetencje w zakresie zarządzania strategicznego i operacyjnego, finansów, revenue management, sprzedaży i marketingu, customer experience, zarządzania personelem, jakości usług, technologii cyfrowych, AI, zarządzania ryzykiem oraz zrównoważonego rozwoju przedsiębiorstw HoReCa.

Integralnym elementem studiów jest przygotowanie projektu menedżerskiego odnoszącego się do rzeczywistego problemu lub możliwości rozwoju przedsiębiorstwa HoReCa.

Walidacja efektów uczenia się obejmuje test wiedzy, zadania praktyczne, analizę przypadku oraz prezentację projektu końcowego. Proces walidacji jest organizacyjnie rozdzielony od procesu kształcenia.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 73

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
1 z 73 Zarządzanie przedsiębiorstwem HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	10-10-2026	09:00	12:00	03:00	Tak
2 z 73 -	Przerwa	-	10-10-2026	12:00	13:00	01:00	Tak
3 z 73 Zarządzanie przedsiębiorstwem HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	10-10-2026	13:00	16:00	03:00	Tak
4 z 73 Zarządzanie przedsiębiorstwem HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	11-10-2026	09:00	12:00	03:00	Tak

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
5 z 73 -	Przerwa	-	11-10-2026	12:00	13:00	01:00	Tak
6 z 73 Strategia i model biznesowy HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	11-10-2026	13:00	16:00	03:00	Tak
7 z 73 Strategia i model biznesowy HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	24-10-2026	09:00	12:00	03:00	Tak
8 z 73 -	Przerwa	-	24-10-2026	12:00	13:00	01:00	Tak
9 z 73 Strategia i model biznesowy HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	24-10-2026	13:00	16:00	03:00	Tak
10 z 73 Leadership i kompetencje menedżerskie	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	25-10-2026	09:00	12:00	03:00	Tak
11 z 73 -	Przerwa	-	25-10-2026	12:00	13:00	01:00	Tak
12 z 73 Leadership i kompetencje menedżerskie	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	25-10-2026	13:00	16:00	03:00	Tak
13 z 73 Leadership i kompetencje menedżerskie	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	21-11-2026	09:00	12:00	03:00	Tak
14 z 73 -	Przerwa	-	21-11-2026	12:00	13:00	01:00	Tak

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
15 z 73 Leadership i kompetencje menedżerskie	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	21-11-2026	13:00	16:00	03:00	Tak
16 z 73 Zarządzanie zespołem i HR w HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	22-11-2026	09:00	12:00	03:00	Tak
17 z 73 -	Przerwa	-	22-11-2026	12:00	13:00	01:00	Tak
18 z 73 Zarządzanie zespołem i HR w HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	22-11-2026	13:00	16:00	03:00	Tak
19 z 73 Zarządzanie zespołem i HR w HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	12-12-2026	09:00	12:00	03:00	Tak
20 z 73 -	Przerwa	-	12-12-2026	12:00	13:00	01:00	Tak
21 z 73 Zarządzanie zespołem i HR w HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	12-12-2026	13:00	16:00	03:00	Tak
22 z 73 Finanse menedżera HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	13-12-2026	09:00	12:00	03:00	Tak
23 z 73 -	Przerwa	-	13-12-2026	12:00	13:00	01:00	Tak
24 z 73 Finanse menedżera HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	13-12-2026	13:00	16:00	03:00	Tak

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
25 z 73 Finanse menedżera HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	16-01-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
26 z 73 -	Przerwa	-	16-01-2027	12:00	13:00	01:00	Tak
27 z 73 Finanse menedżera HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	16-01-2027	13:00	16:00	03:00	Tak
28 z 73 Controlling i zarządzanie kosztami	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	17-01-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
29 z 73 -	Przerwa	-	17-01-2027	12:00	13:00	01:00	Tak
30 z 73 Controlling i zarządzanie kosztami	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	17-01-2027	13:00	16:00	03:00	Tak
31 z 73 Controlling i zarządzanie kosztami	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	06-02-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
32 z 73 -	Przerwa	-	06-02-2027	12:00	13:00	01:00	Tak
33 z 73 Marketing, sprzedaż i dystrybucja usług	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	06-02-2027	13:00	16:00	03:00	Tak
34 z 73 Marketing, sprzedaż i dystrybucja usług	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	07-02-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
35 z 73 -	Przerwa	-	07-02-2027	12:00	13:00	01:00	Tak

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
36 z 73 Marketing, sprzedaż i dystrybucja usług	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	07-02-2027	13:00	16:00	03:00	Tak
37 z 73 Revenue Management i Pricing	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	13-03-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
38 z 73 -	Przerwa	-	13-03-2027	12:00	13:00	01:00	Tak
39 z 73 Revenue Management i Pricing	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	13-03-2027	13:00	16:00	03:00	Tak
40 z 73 Revenue Management i Pricing	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	14-03-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
41 z 73 -	Przerwa	-	14-03-2027	12:00	13:00	01:00	Tak
42 z 73 Revenue Management i Pricing	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	14-03-2027	13:00	16:00	03:00	Tak
43 z 73 Customer Experience i zarządzanie jakością	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	03-04-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
44 z 73 -	Przerwa	-	03-04-2027	12:00	13:00	01:00	Tak
45 z 73 Customer Experience i zarządzanie jakością	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	03-04-2027	13:00	16:00	03:00	Tak

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
46 z 73 Customer Experience i zarządzanie jakością	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	04-04-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
47 z 73 -	Przerwa	-	04-04-2027	12:00	13:00	01:00	Tak
48 z 73 AI i automatyzacja pracy menedżera HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	04-04-2027	13:00	16:00	03:00	Tak
49 z 73 AI i automatyzacja pracy menedżera HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	24-04-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
50 z 73 -	Przerwa	-	24-04-2027	12:00	13:00	01:00	Tak
51 z 73 AI i automatyzacja pracy menedżera HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	24-04-2027	13:00	16:00	03:00	Tak
52 z 73 Analityka danych i Business Intelligence	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	25-04-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
53 z 73 -	Przerwa	-	25-04-2027	12:00	13:00	01:00	Tak
54 z 73 Analityka danych i Business Intelligence	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	25-04-2027	13:00	16:00	03:00	Tak
55 z 73 Analityka danych i Business Intelligence	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	08-05-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
56 z 73 -	Przerwa	-	08-05-2027	12:00	13:00	01:00	Tak

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
57 z 73 Zarządzanie operacyjne w HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	08-05-2027	13:00	16:00	03:00	Tak
58 z 73 Zarządzanie operacyjne w HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	09-05-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
59 z 73 -	Przerwa	-	09-05-2027	12:00	13:00	01:00	Tak
60 z 73 Zarządzanie operacyjne w HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	09-05-2027	13:00	16:00	03:00	Tak
61 z 73 Zarządzanie kryzysowe i ryzyko	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	22-05-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
62 z 73 -	Przerwa	-	22-05-2027	12:00	13:00	01:00	Tak
63 z 73 Zarządzanie kryzysowe i ryzyko	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	22-05-2027	13:00	16:00	03:00	Tak
64 z 73 ESG i zrównoważony rozwój w HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	23-05-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
65 z 73 -	Przerwa	-	23-05-2027	12:00	13:00	01:00	Tak
66 z 73 ESG i zrównoważony rozwój w HoReCa	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	23-05-2027	13:00	16:00	03:00	Tak

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
67 z 73 Negocjacje i komunikacja menedżerska	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	05-06-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
68 z 73 -	Przerwa	-	05-06-2027	12:00	13:00	01:00	Tak
69 z 73 Negocjacje i komunikacja menedżerska	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	05-06-2027	13:00	16:00	03:00	Tak
70 z 73 HoReCa Study Tour	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	06-06-2027	09:00	12:00	03:00	Tak
71 z 73 -	Przerwa	-	06-06-2027	12:00	13:00	01:00	Tak
72 z 73 HoReCa Study Tour	Zajęcia	Lilianna Falencikowska	06-06-2027	13:00	16:00	03:00	Tak
73 z 73 -	Walidacja	-	27-06-2027	16:00	17:00	01:00	Tak

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	240:00
w tym suma godzin zajęć	144:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	24:00
w tym liczba godzin zajęć praktycznych indywidualnych	71:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	288:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	13 900,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	13 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	57,92 PLN
Koszt osobogodziny netto	57,92 PLN
W tym koszt walidacji brutto	500,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	500,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	240:00
w tym liczba godzin zajęć praktycznych indywidualnych	71:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Lilianna Falencikowska

Certyfikowana trenerka STRUCTOGRAM, Trenerka Biznesu i Zmiany Zawodowej, Trenerka Marki Osobistej, Główna Księgowa, Kanclerz WSTIH w Gdańsku

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują:

- materiały dydaktyczne,
- materiały do pracy własnej,
- materiały case study,
- dostęp do narzędzi wykorzystywanych podczas zajęć,
- możliwość korzystania z infrastruktury dydaktycznej WSTiH,
- konsultacje związane z realizacją projektu menedżerskiego.

Zapewnione zostaną warunki umożliwiające aktywny udział uczestników w zajęciach, w szczególności podczas warsztatów, ćwiczeń i symulacji.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa w studiach podyplomowych jest posiadanie:

wykształcenia wyższego – ukończenie studiów I stopnia, II stopnia lub jednolitych studiów magisterskich.

Kandydat zobowiązany jest do:

- złożenia wymaganych dokumentów rekrutacyjnych - kwestionariusz osobowy,
- dokonania formalnego zgłoszenia na studia - podpisanie umowy o studiowanie,
- wniesienie opłaty za pierwszy semestr studiów podyplomowych.

Nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie zawodowe w branży HoReCa.

Do udziału szczególnie zachęca się osoby posiadające doświadczenie zawodowe w hotelarstwie, gastronomii, turystyce, sprzedaży, marketingu lub zarządzaniu.

Warunki techniczne

Do udziału hybrydowego potrzebny jest komputer osobisty z dostępem do internetu.

Adres

ul. ks. Leona Miszewskiego 12/13
80-239 Gdańsk
woj. pomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Lilianna Falencikowska



E-mail kanclerz@wstih.pl

Telefon (+48) 602 291 761