**Gastronomia i sztuka kulinarna – nowy kierunek w ofercie edukacyjnej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie od roku akademickiego 2015/2016.**

Gastronomia i sztuka kulinarna to kierunek I stopnia (w formie stacjonarnej i niestacjonarnej) umożliwiający zdobycie specjalistycznej wiedzy i umiejętności z zakresu sztuki przygotowywania i serwowania potraw oraz projektowania i zarządzania placówkami prowadzącymi działalność gastronomiczną.

Treści kształcenia zawarte w programach nauczania dotyczą zarówno tradycyjnych aspektów procesu świadczenia usług gastronomicznych, jak również innowacyjnego podejścia do zaspokajania różnorodnych, szybko zmieniających się potrzeb konsumentów.

Niektóre z przedmiotów w programie studiów:

Historia gastronomii, gastronomia w sztuce, sztuka kulinarna i kuchnie świata, catering i organizacja eventów, podstawy hotelarstwa, estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii, technologie informacyjne w gastronomii, przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii, turystyka kulinarna, savoir vivre i protokół dyplomatyczny.

„Rynek usług gastronomicznych stanowi jeden z najszybciej rozwijających się sektorów gospodarki. Pod wpływem zachodzących zmian społeczno-ekonomicznych, demograficznych i kulturowych Polacy coraz chętniej jedzą poza domem, do kraju przyjeżdża także coraz więcej cudzoziemców. Powoduje to wzrost zapotrzebowania na usługi gastronomiczne, zarówno w wymiarze ilościowym jak i jakościowym. W związku z tym branża gastronomiczna zaliczana do sektora HoReCa (Hotele Restauracje Catering), ciągle poszukuje fachowców o najwyższych kwalifikacjach. Właśnie dlatego Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii zdecydował się na uruchomienie studiów kształcących specjalistów w tym obszarze.” – mówi dr hab. Joanna Stadnik, przewodnicząca Rady Programowej kierunku.

Warto zauważyć, że „rosnący rynek relatywnie nowych usług takich jak: sprzedaż gotowej żywności na wynos, dostawa do domu, obsługa imprez okolicznościowych, catering (w tym dietetyczny), świadczenie usług rozrywkowych, stwarza Absolwentom kierunku Gastronomia i Sztuka Kulinarna możliwości zakładania i rozwijania własnej działalności gospodarczej.” – dodaje dr hab. Joanna Stadnik.

Przedmioty brane pod uwagę w postępowaniu rekrutacyjnym:

język obcy nowożytny oraz jeden przedmiot do wyboru: biologia, matematyka, chemia, fizyka i astronomia, informatyka, geografia.

Kierunek prowadzi:

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii