

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkozenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Licencjat z gotowania?



Wiążecie swoją przyszłość zawodową z kuchnią i gotowaniem? Chcecie ożywić wygląd jedzenia, które trafia na polskie stoły? Znudził się Wam schabowy z kapustą i ziemniakami? VMI Szkoła Kulinarna ma dla Was świetną propozycję - studia z licencjackie w zakresie food desingu! Czy to koniec tradycyjnej kuchni?

Studia z gotowania? Nowatorski pomysł w skali naszego kraju, ale powszechnie znany w zachodniej części Europy i w USA. Absolwenci takich kierunków tworzą „kulinarną elitę” danego kraju i znajdują zatrudnienie w charakterze szefów kuchni w renomowanych restauracjach, menedżerów oraz dziennikarzy posiadających ogromną wiedzę na temat branży gastronomicznej.

Studia obejmują standardowy program kształcenia, który realizowany jest na innych kierunkach: wykłady, warsztaty oraz lektoraty. Koniec studiów zwieńczony będzie nietypowym egzaminem licencjackim, który władze uczelni określają jako „culinary show”.

Niestety ciężko znaleźć bardziej szczegółowe informacje na temat norm kształcenia oraz wykazu zajęć, które ostatecznie znajdują się w programie studiów na tym kierunku. Należy jednak przyznać, iż plany otwarcia takiego kierunku są doskonałym pomysłem. Na ekranach telewizorów możemy oglądać „Kuchenne rewolucje” i inne programy o tematyce kulinarnej, które mogą pochwalić się sporą oglądalnością. Gotowanie jest też bardzo ważną częścią naszego życia - kto z nas nie lubi dobrze i smacznie zjeść? Branża gastronomiczna w najlepszym wydaniu ma przed sobą bardzo szerokie perspektywy rozwoju w naszym kraju. Może za kilka lat absolwenci kierunku Food Design zostaną cenionymi na świecie specjalistami z zakresu gastronomii?

Czy ludzie zdecydują się wybrać ten kierunek studiów? Sukces Kryminologii na Uniwersytecie Gdańskim świadczy o tym, iż telewizja ma duży wpływ na wybory młodych ludzi. Czy każdy chce zostać bohaterem CSI? Zapewne nie, ale ogromna popularność tego serialu zapewne sprawiła, że świadomość i wiedza na temat pracy kryminologów uległa upowszechnieniu. To jednak tylko telewizja...

Dobra wiadomość dla wszystkich zainteresowanych - rekrutacja na studia licencjackie z zakresu Food designu już trwa!

Źródło: www.studia.net

<http://laboratoria.net/aktualnosci/18757.html>



27-03-2025

[Jak otworzyć laboratorium?](#)

Laboratorium może być dobrym pomysłem na biznes.



26-03-2025

[Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo](#)

Dziękujemy wszystkim, którzy odwiedzili nas.



26-03-2025

[W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki](#)

Trójwymiarowy druk może stać się z czasem jednym z filarów produkcji.



26-03-2025

Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w...

W aż puli 66 mln zł.



26-03-2025

Błonica - choroba groźna także dla dorosłych

Po 40. roku życia choroba staje się równie groźna.



26-03-2025

87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny

W 2024 roku z hejtem zetknęło się 45 proc. internautów.



26-03-2025

[Nowe materiały do budowy okrętów wojskowych](#)

Naukowcy z Politechniki Wrocławskiej pracują nad nimi.



26-03-2025

[Mandimycyna - nowy potencjalny środek przeciwgrzybiczy](#)

Zabija grzyby odporne na wiele leków.

Informacje dnia: [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

Partnerzy