

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOSCI



BROKER INNOWACJI W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA - INŻYNIERSKIE stacjonarne - 7 semestrów

Kształcenie na kierunku broker innowacji w przemyśle spożywczym pozwala na zdobycie interdyscyplinarnej, specjalistycznej wiedzy z zakresu: technologii i technik produkcji artykułów rolno – spożywczych, prawa, ekonomii oraz zarządzania (m.in. dotycząca projektowania i wdrażania nowych oraz funkcjonowania istniejących procesów i systemów produkcyjnych oraz eksploatacyjnych wykorzystywanych w przetwórstwie żywności; innowacji produktowych w sektorze rolno-spożywczym; zarządzania bezpieczeństwem produkcji żywności; produkcji i projektowaniu maszyn, urządzeń dla rolnictwa i zakładów przetwórstwa spożywczego; przetwarzania i unieszkodliwiania powstających w przetwórstwie spożywczym odpadów; zarządzania przedsiębiorstwem, kosztami, finansami oraz jego kapitałem, personelem, a także koordynowania prac zespołów pracowniczych, marketingu oraz w zakresie aspektów prawnych związanych z funkcjonowaniem firmy i ochroną własności intelektualnej).

Absolwent kierunku jest przygotowany do kierowania własną firmą infobrokerską, służącą transferowi innowacyjnych rozwiązań (technologicznych, technicznych, organizacyjnych, produktowo-usługowych) w przetwórstwie żywności oraz sieci sprzedaży, podejmie współpracę z taką firmą lub rozpocznie pracę w dowolnej instytucji, w której istnieją komórki zajmujące się gromadzeniem i przetwarzaniem informacji nt. innowacyjnych rozwiązań. Absolwent, dzięki wiedzy i umiejętnościom (know-how), samodzielnie lub pracując w zespole potrafi realizować zadania związane z usługą infobrokerską w zakresie transferu innowacyjnych rozwiązań w przetwórstwie żywności, produkcji żywności nieprzetworzonej, produkcji żywności wysokiej jakości. Posiada umiejętność sprawnego i skutecznego pozyskiwania i przetwarzania informacji pozwalającą na kompetentne dokonywanie przeglądów obecnego stanu określonej technologii/procesu/organizacji/usługi/oferty produktowej, wyszukiwanie odbiorców opracowanych innowacyjnych rozwiązań w wyżej wymienionym zakresie bądź też wyszukiwanie innowacyjnych rozwiązań dla odbiorców.



GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA

STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA - INŻYNIERSKIE stacjonarne - 7 semestrów

Kształcenie na kierunku pozwala na zdobycie wiedzy, umiejętności i kompetencji personalnych i społecznych z zakresu pozyskiwania surowców roślinnych i zwierzęcych o odpowiedniej jakości i przydatności technologicznej. W trakcie studiów kształtowana jest wiedza z zakresu oceny towaroznawczej surowców, umiejętnego sporządzania potraw ze szczególnym uwzględnieniem dań regionalnych, wyboru odpowiednich operacji jednostkowych w procesie sporządzania potraw, prowadzenia zakładu gastronomicznego zarówno od strony technologicznej, ekonomicznej i organizacyjno-prawnej, kształcenia i doskonalenia personelu, planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności, rozpoznania czynników ryzyka chorób dieto-zależnych i zapobiegania tym chorobom, oceny stanu odżywienia, prowadzenia edukacji żywieniowej.

Absolwent kierunku gastronomia – sztuka kulinarna jest specjalistą w zakresie przetwarzania żywności i zasad prawidłowego żywienia. Jest przygotowany do pracy na stanowiskach kierowniczych w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego i otwartego oraz zakładach przemysłowej produkcji potraw.

INŻYNIERIA CHEMICZNA I PROCESOWA

STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA - INŻYNIERSKIE stacjonarne - 7 semestrów

Specjalności: ■ inżynieria przetwórstwa żywności

Specjalność inżynieria przetwórstwa żywności przygotowuje zarówno teoretycznie, jak i praktycznie do projektowania i sprawowania nadzoru nad procesami technologicznymi oraz aparaturą procesową w zakładach przetwórstwa rolno-spożywczego i pokrewnych. Student zdobywa wiedzę w zakresie zasad przetwarzania i produkcji żywności we wszystkich branżach przemysłu spożywczego, umożliwiając elastyczne podejście przy opracowywaniu nowych (komponowanych) produktów i technologii ich wytwarzania, jak również projektowaniu linii przetwórczych oraz świadomej eksploatacji aparatury. Student poznaje nową technologię komputerową w sterowaniu procesami technologicznymi oraz zarządzaniu przedsiębiorstwem. Kształcenie na specjalności inżynieria przetwórstwa żywności pozwala zdobyć wiedzę z zakresu specyfiki budowy oraz zasad eksploatacji aparatów i urządzeń stosowanych w różnych branżach przetwórstwa rolno-spożywczego i pokrewnych.

Absolwent kierunku inżynieria chemiczna i procesowa jest przygotowany do pracy w biurach inżynierskich i pracowniach projektowych, różnych gałęziach przemysłu przetwórczego, przemysłu: chemicznym, farmaceutycznym, spożywczym, kosmetycznym, metalurgicznym, energetycznym, maszynowym, elektronicznym – oraz drobnej wytwórczości. Jest przygotowany do pracy w administracji oraz do prowadzenia samodzielnej działalności gospodarczej.

Zakres wiedzy ogólnotechnicznej, podstawowych zagadnień ekonomicznych i uregulowań prawnych upoważnia go też do pełnienia funkcji kierowniczych w przedsiębiorstwach przetwórstwa żywności, produkcji pasz itp., a także w biurach projektowych, firmach produkujących maszyny i urządzenia dla przemysłu przetwórczego oraz firmach montażowych. Po studiach na kierunku inżynieria chemiczna i procesowa absolwent jest zorientowany na kreowanie nowej jakości zakładów przetwórczych i dostosowywanie ich do standardów obowiązujących w Unii Europejskiej. Absolwent posiada wiedzę w zakresie podstawowych operacji jednostkowych i aparatury procesowej, w tym także coraz częściej stosowanych procesów membranowych.



TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA - INŻYNIERSKIE stacjonarne i niestacjonarne - 7 semestrów

Specjalności (stacjonarne): ■ biotechnologia żywności
■ technologia mięsa; technologia mleczarska
■ technologia produktów roślinnych ■ żywienie człowieka.

Specjalności (niestacjonarne): ■ technologia mięsa
■ technologia mleczarska ■ technologia produktów roślinnych
■ żywienie człowieka

STUDIA DRUGIEGO STOPNIA - MAGISTERSKIE stacjonarne i niestacjonarne - 3 semestry

Specjalności (stacjonarne): ■ inżynieria przetwórstwa żywności
■ technologia żywności ■ żywienie człowieka

Specjalności (niestacjonarne): ■ technologia żywności
■ żywienie człowieka

Oferta w języku angielskim (stacjonarne): ■ inżynieria żywności

Kształcenie na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka pozwala zdobyć wiedzę, umiejętności i kompetencje personalne oraz społeczne rozumienia przemian zachodzących w składnikach żywności podczas przechowywania, w trakcie procesów produkcyjnych, przeprowadzania sensorycznej, fizykochemicznej i mikrobiologicznej analizy żywności; rozumienia, uwarunkowań bezpiecznej produkcji żywności, przeprowadzania toksykologicznej analizy żywności; projektowania technologicznego zakładów przemysłu spożywczego; rozumienia podstaw funkcjonowania układu pokarmowego; rozumienia zasad prawidłowego żywienia człowieka; wykorzystania surowców do produkcji żywności, wykorzystania metod utrwalenia żywności, doboru operacji oraz procesów jednostkowych w technologii żywności; a także rozumienia i stosowania podstawowych zasad ekonomii organizacji i zarządzania w przemyśle żywnościowym oraz kreowania przedsiębiorczości osobistej.

Absolwent kierunku technologia żywności i żywienie człowieka jest specjalistą w zakresie przechowywania, przetwarzania, utrwalania, kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności. Jest przygotowany do pracy na stanowiskach inżynierskich w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego w zakładach zajmujących się pozyskiwaniem, przechowywaniem i dystrybucją żywności oraz żywieniem człowieka. Potrafi zorganizować produkcję włącznie z doбором maszyn i urządzeń oraz przeprowadzić jej ekonomiczną kalkulację.



TOWAROZNAWSTWO

STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA - INŻYNIERSKIE

stacjonarne - 7 semestrów

Specjalności: ■ kontrola i sterowanie jakością w gospodarce żywnościowej ■ towaroznawstwo handlowo-celne

STUDIA DRUGIEGO STOPNIA - MAGISTERSKIE

stacjonarne - 3 semestry

Specjalności: ■ jakość żywności i obrót towarami

Studenci na kierunku towaroznawstwo zdobywają niezbędną wiedzę i umiejętności: do zrozumienia zjawisk i procesów społecznych, przyrodniczych oraz ekonomicznych zachodzących w poszczególnych fazach cyklu życia towarów; oddziaływania produktu i procesu technologicznego na środowisko; zarządzania jakością; zasadach funkcjonowania europejskiego i krajowego prawa żywnościowego oraz systemach zapewniania bezpieczeństwa żywności; o normach i regulacjach (prawnych, organizacyjnych, moralnych, etycznych) organizujących struktury i instytucje społeczne oraz formy indywidualnej przedsiębiorczości; zasad ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego, a także uczyć się prawidłowo wykorzystywać i ocenić przydatność rutynowych metod, technik, narzędzi i materiałów do rozwiązywania zadań inżynierskich; ocenić autentyczność produktu lub wykryć jego zafałszowanie na podstawie właściwości fizykochemicznych; zaprojektować wyrób, system lub proces produkcji żywności i artykułów przemysłowych; właściwie analizować przyczyny i przebieg procesów społecznych i zjawisk przyrodniczych oraz wykorzystać zdobytą wiedzę do rozstrzygnięcia dylematów w pracy zawodowej.

Absolwent kierunku towaroznawstwo jest przygotowany do pracy w: małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach oraz jednostkach gospodarczych na stanowiskach związanych z zarządzaniem jakością towarów żywnościowych i przemysłowych; laboratoriach analitycznych i kontroli jakości oraz certyfikacji produktów; jednostkach kontrolno-pomiarowych; organach nadzoru urzędowego, ośrodkach badawczo- rozwojowych oraz jednostkach doradczych i projektowych.

KRYTERIA KWALIFIKACJI

Kierunek studiów	Konkurs (ranking) sumy % punktów uzyskanych z przedmiotów w części pisemnej egzaminu maturalnego występujących na świadectwie dojrzałości. Uwzględnione przedmioty (należy dokonać wyboru trzech przedmiotów z przedstawionych poniżej)
Broker innowacji w przemyśle spożywczym	1. Biologia 2. Chemia 3. Fizyka i astronomia 4. Geografia 5. Język obcy nowożytny*
Technologia żywności i żywienie człowieka	6. Język polski 7. Matematyka
Towaroznawstwo	1. Biologia 2. Chemia 3. Fizyka i astronomia 4. Geografia 5. Historia 6. Język obcy nowożytny* 7. Matematyka
Gastronomia – sztuka kulinarna	1. Chemia 2. Fizyka i astronomia 3. Geografia 4. Informatyka 5. Język obcy nowożytny* 6. Matematyka
Inżynieria chemiczna i procesowa	

* Język obcy w konkursie świadectw do wyboru przez kandydata

Warunkiem ubiegania się o przyjęcie na studia drugiego stopnia danego kierunku jest posiadanie dyplomu ukończenia studiów co najmniej pierwszego stopnia (zawodowych). Zakres kierunków, po których absolwenci mogą ubiegać się o przyjęcie na dany kierunek studiów ze szczególnym uwzględnieniem kwalifikacji kandydata uzyskanych w wyniku ukończenia studiów oraz zasady rekrutacji określa rada wydziału, a głównym kryterium jest ranking ostatecznego wyniku studiów – bez wyrównania do pełnej oceny, w ramach określonego limitu miejsc.



Kryteria kwalifikacji dla osób legitymujących się świadectwem dojrzałości uzyskanych w systemie tzw. „starej matury”, uzyskanym za granicą lub dyplomem IB lub EB, dostępne są na stronie www.uwm.edu.pl w zakładce KANDYDACI.



Wydział Nauki o Żywności

Pl. Cieszyński 1, 10-726 Olsztyn

tel. 89 523 49 83; 89 523 97 10; 89 523 34 01

e-mail: wnz@uwm.edu.pl

www.uwm.edu.pl/wnz

www.facebook.com/Wydzial-Nauki-o-Zywnosci-UWM-Olsztyn

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

ul. Michała Oczapowskiego 2, 10-719 Olsztyn

www.uwm.edu.pl

BROKER INNOWACJI W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA

INŻYNIERIA CHEMICZNA I PROCESOWA

TECHNOLOGIA ŻYWNOCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

TOWAROZNAWSTWO

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOCI



ROK AKADEMICKI
2015/2016



UNIwersytet
WArmińsko-MAzurski
W Olsztynie