

KRYTERIA KWALIFIKACJI

„NOWA MATURA”

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

*język obcy nowożytny do wyboru przez kandydata

„STARA MATURA”

Kierunek studiów/Makrokierunek	Konkurs (ranking) sumy % punktów uzyskanych z przedmiotów w części pisemnej egzaminu maturalnego występujących na świadectwie dojrzałości. Uwzględniane przedmioty (należy dokonać wyboru trzech przedmiotów z przedstawionych poniżej)	
Technologia żywności i żywienia człowieka	1. Biologia* lub chemia** 2. Fizyka**** lub matematyka lub geografia 3. Język polski lub język obcy nowożytny***	
Towaroznawstwo	1. Matematyka lub geografia lub informatyka 2. Fizyka**** lub chemia 3. Język obcy nowożytny***	
Inżynieria chemiczna i procesowa	1. Matematyka lub geografia lub informatyka 2. Fizyka**** lub chemia 3. Język obcy nowożytny***	
Gastronomia – sztuka kulinarna	1. Język obcy nowożytny*** 2. Chemia lub matematyka lub fizyka**** 3. Geografia lub historia lub biologia	

* w przypadku niewystępowania na świadectwie dojrzałości oceny z przedmiotu „biologia”, do obliczenia średniej uwzględnia się ocenę z przedmiotu przystającego do dziedziny nauk biologicznych i posiadającego status obligatoryjnego

** na kierunku towaroznawstwo w przypadku niewystępowania na świadectwie dojrzałości oceny z przedmiotu „chemia”, do obliczenia średniej uwzględnia się ocenę z przedmiotu „towaroznawstwo”

*** język obcy w konkursie świadectw do wyboru przez kandydata

**** lub fizyka z astronomią



Szeroka oferta kształcenia, interesujące kierunki studiów, najpiękniejszy w Polsce campus uniwersytecki, doskonałe warunki studiowania, niskie koszty utrzymania i niepowtarzalna atmosfera – to atuty, dzięki którym Uniwersytet Warmiński – Mazurski w Olsztynie zyskał tytuł Uczelni Przyjaznej Studentom!



uczelnia
przyjazna
studentom



www.uwm.edu.pl

infolinia dot. rekrutacji na studia tel. 89 524 50 84



WYDZIAŁ
NAUKI O ŻYWNOSCI



zaprasza do podjęcia
studiów stacjonarnych na kierunkach:
TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
TOWAROZNAWSTWO
INŻYNIERIA CHEMICZNA I PROCESOWA

na makrokierunku:
GASTRONOMIA – SZTUKA KULINARNA

studiów niestacjonarnych na kierunkach:
TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
TOWAROZNAWSTWO

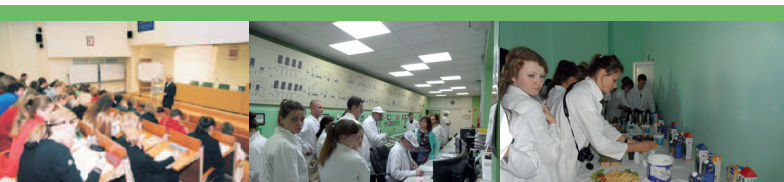


Oferta kształcenia 2012/2013

Pl. Cieszyński 1, 10-726 Olsztyn
Telefony: (89) 523 49 83, (89) 523 34 01
e-mail: wnz@uwm.edu.pl
www.uwm.edu.pl/wnz

Studenci Wydziału Nauki o Żywności mają możliwość:

- wyjazdów na praktyki krajowe i zagraniczne,
- podjęcia równoległych studiów w uczelniach polskich i europejskich, współpracujących z Uniwersytetem,
- rozwijania swoich zainteresowań w licznych kołach naukowych, organizacjach kulturalnych i sportowych



Absolwentom - Wydział Nauki o Żywności proponuje szeroką ofertę kształcenia na studiach podyplomowych i studiach doktoranckich



Chcesz wiedzieć więcej o naszym Wydziale, zapoznać się z jego 65-letnią historią, poznać kadrę, osiągnięcia naukowe i ciekawostki – zajrzyj na stronę internetową

www.uwm.edu.pl/wnz

OFERTA KSZTAŁCENIA Studia stacjonarne

KIERUNEK: TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA		
Studia I ^o – inżynierskie	7 sem.	Biotechnologia żywności
		Technologia mięsa
		Technologia mleczarska
		Technologia produktów roślinnych
		Żywnienie człowieka
Studia II ^o – magisterskie*	3 sem.	Inżynieria przetwórstwa żywności
		Technologia żywności
		Żywnienie człowieka
KIERUNEK: TOWAROZNAWSTWO		
Studia I ^o – inżynierskie	7 sem.	Kontrola i sterowanie jakością w gospodarce żywnościowej
		Obrót towarów i obsługa celną
		Towaroznawstwo w produkcji zwierzęcej
Studia II ^o – magisterskie*	3 sem.	Jakość żywności i obrót towarem
		Towaroznawstwo w produkcji zwierzęcej
KIERUNEK: INŻYNIERIA CHEMICZNA I PROCESOWA		
Studia I ^o – inżynierskie	7 sem.	Inżynieria przetwórstwa żywności

* rekrutacja na studia stacjonarne II st. na kierunkach: technologia żywności i żywnienie człowieka oraz towaroznawstwo planowana jest w lutym 2012 r.

Studia niestacjonarne

KIERUNEK: TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA		
Studia I ^o – inżynierskie	7 sem.	Biotechnologia żywności
		Technologia mięsa
		Technologia mleczarska
		Technologia produktów roślinnych
		Żywnienie człowieka
Studia II ^o – magisterskie	3 sem.	Technologia żywności
		Żywnienie człowieka
KIERUNEK: TOWAROZNAWSTWO		
Studia I ^o – inżynierskie	7 sem.	Jakość żywności
		Obrót towarem



Kompetencje i kwalifikacje absolwentów Wydziału

Absolwent kierunku TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

jest specjalistą w zakresie przetwarzania, utrwalania, przechowywania i monitorowania jakości żywności oraz zasad prawidłowego żywienia

Absolwent kierunku TOWAROZNAWSTWO

jest przygotowany do pracy w różnych działach gospodarki, a w szczególności w przemyśle spożywczym, handlu, hotelarstwie i gastronomii i oddziałach kontroli towarowo – celnej

Absolwent kierunku INŻYNIERIA CHEMICZNA I PROCESOWA

jest specjalistą z zakresu inżynierii i procesów jednostkowych, projektowania maszyn i urządzeń oraz przemian chemicznych w przetwórstwie żywności

Absolwent makrokierunku GASTRONOMIA – SZTUKA KULINARNA

jest przygotowany do pracy w gastronomii i hotelarstwie. Jest specjalistą w zakresie zasad prawidłowego żywienia, metod oceny żywności i sposobu żywienia, sztuki kulinarnej oraz rynku żywności tradycyjnej i regionalnej

