

# BYĆ JAK WNOŻ



UNIWERSYTET  
WARMIŃSKO-MAZURSKI  
W OLSZTYNIE



# BYĆ JAK WNOŻ



*Wydział Nauki o Żywności to ponad 75 lat tradycji nauczania, a osób z nim związanych, szczególnie Absolwentów jest tysiące.*

*Ich losy i kariery zawodowe potoczyły się w różnych kierunkach, również w różnych kierunkach świata.*

*Większość jednak czasy studenckie wspomina z nostalgią. Mówią nie tylko o tym, co było trudne, czy inspirujące, ale też o tym co niezapomniane, wspominają ludzi, z którymi dzielili okres studiów i wyjątkowy klimat miejsca.*

# BYĆ JAK WNOŻ



## EDWARD BAJKO

*Prezes Zarządu  
Spółdzielczej Mleczarni SPOMLEK  
w Radzynie Podlaskim*

"Wiedza zdobyta na studiach pozwoliła mi na szybką ścieżkę kariery i była jej podstawą. Najmilsze wspomnienia wiążą się z mieszkaniem w miasteczku akademickim, życiem towarzyskim i aktywnością w organizacjach studenckich".



1980

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI  
MLECZARSTWO

# BYĆ JAK WNOŻ



## DANUTA BŁOŃSKA

*Lider zespołu wprowadzającego na rynek nowe produkty marek: Milka, Toblerone, Cadbury Dairy Milk, Cote d'Dor Mondelēz International, Lörrach - Niemcy*

"Najlepiej ze studiów wspominam ćwiczenia z mikrobiologii :)

W pracy, wykorzystuję zdobytą podczas studiów umiejętność korzystania z dostępnej wiedzy oraz zamiłowanie do pracy nad wdrażaniem bezpiecznej żywności".



2005



TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA  
KONTROLA I ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ  
W GOSPODARCE ŻYWNOSCIOWEJ



# ANDRZEJ BORATYŃSKI

*Menedżer ds produkcji  
POLSER Spółka z o.o. w Siemiatyczach  
Lactalis Polska*

"Codziennie obserwuję na liniach produkcyjnych przemiany mikrobiologiczne i chemiczne, o których wiele lat temu czytałem i uczyłem się na studiach. Ukończony kierunek studiów pozwala mi to wszystko rozumieć, właściwie oceniać, podejmować dobre decyzje i dzięki nim osiągać zamierzone rezultaty. Z okresu studiów najlepiej wspominał niepowtarzalny klimat Kortowa i uroki życia studenckiego w Olsztynie".



## JACEK CHARLIŃSKI

*Specjalista aplikacyjny  
w dziale mikrobiologii przemysłowej  
bioMERIEUX*

"Pamiętam trudne i trwające 5 semestrów ćwiczenia z mikrobiologii, niezwykle ciekawe wykłady z preparatyki biotechnologicznej prowadzone przez prof. A. Repsa czy z Podstaw biologii molekularnej prowadzone przez prof. W. Bednarskiego.

Trudno nie wspomnieć tutaj prof. P. Minkiewicza, którego pomoc przy weryfikacji tłumaczeń publikacji naukowych oraz merytoryczne wsparcie podczas pisania pracy magisterskiej było i jest do dziś nieocenione".



## SZYMON DUBIEJKO

*Zastępca Kierownika Produkcji  
Spółdzielnia Mleczarska „Rospuda”  
w Filipowie*

"Ukończonym studiom zawdzięczam szeroką wiedzę teoretyczną z zakresu technologii żywności, mikrobiologii, chemii czy nauk ekonomicznych. Bogato wyposażone pracownie oraz doświadczona kadra umożliwiały mi także praktyczne poznanie procesów produkcyjnych i nabycie umiejętności manualnych. Najlepiej ze studiów wspominam wyjazdy terenowe w ramach ćwiczeń oraz członkostwo w kołach naukowych, dzięki którym udało mi się nawiązać wiele znajomości z ludźmi z branży, w której obecnie pracuję".

# BYĆ JAK WNOŻ



## ALICJA GACA

*Samodzielny Specjalista ds. Inwestycji  
Spółdzielcza Mleczarnia SPOMLEK  
w Radzynie Podlaskim*

"Kierunek studiów i moi nauczyciele akademicy niewątpliwie pomogli mi podjąć decyzję, w którym kierunku chciałam rozwijać się zawodowo. Otrzymałam niezbędne podstawy i wiedzę, którą w kolejnych etapach kariery zawodowej mogłam rozwijać i zgłębiać.

Całe studia wspominam bardzo dobrze. Miasteczko Kortowo, w którym miałam możliwość mieszkać, z urokliwym jeziorem i pięknym parkiem, zżyta społeczność uniwersytecka, festiwal studencki „Kortowiada”, to wszystko mam w pamięci i bardzo polecam".



2005

INŻYNIERIA CHEMICZNA I PROCESOWA  
INŻYNIER PRZETWÓRSTWA ŻYWNOŚCI





## MAŁGORZATA GĘSICKA

*Wiceprezes Zarządu ds. produkcji, skupu, techniki i działalności hotelowo-gastronomicznej SM LAZUR w Nowych Skalmierzycach*

"Ukończone studia pomogły mi w odnalezieniu się i podejmowaniu decyzji na wielu stanowiskach zawodowych w zakładach mleczarskich. Stały się impulsem do dalszego ukierunkowanego rozwoju w zakresie przetwórstwa mleka.

(...)

Drugi i nie mniej ważny aspekt studiowania w Kortowie to możliwość rozwoju osobistego w różnych agendach studenckich oraz bogate życie towarzyskie.

Nawiązane liczne kontakty i przyjaźnie z koleżankami i kolegami trwają do dziś".



# IWONA GRZYBOWSKA

*Prezes Zarządu  
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu*

"Wybór kierunku wyznaczył moją drogę zawodową,  
a ukończone studia ją przypieczętowały.

Edukacja na Uniwersytecie dostarczyła nie tylko cennej wiedzy teoretycznej,  
ale przede wszystkim praktycznej.

Dzięki bogatemu wyposażeniu UMW w sale ćwiczeniowe, hale technologiczne  
każdy ze studentów mógł uczyć się zawodu i poznawać go od podstaw.

Dzięki praktycznemu systemowi nauki rozpoczęcie pracy w środowisku  
mleczarskim pozwoliło zdobyć większą pewność siebie, gdyż było to  
środowisko, z którym miałam możliwość się zaznajomić.

Do przepisu na sukces należy oczywiście dołożyć  
determinację i konsekwencję w działaniu.

Ze studiów najlepiej wspominam nawiązane przyjaźnie i relacje,  
z których kilka przetrwało do dzisiaj".

BYĆ JAK WNOŻ



## SZYMON IGNATOWICZ

*Technolog, Specjalista w zakresie systemów jakości  
Mleczarnia Ekołukta Sp. z o. o.*

"Studia w znaczącym stopniu przygotowały mnie do pracy w zawodzie, ze strony praktycznej jak i teoretycznej. Dzięki studiom, wiem jakie dokładnie procesy zachodzą w przetwarzanym mleku, dzięki czemu łatwiej jest mi znaleźć przyczynę powstałych awarii na linii technologicznej. Wiedza zdobyta na studiach pomaga mi również podczas tworzenia nowych produktów. Ze studiów najlepiej wspominam zajęcia praktyczne, dzięki którym mogłem przeprowadzić proces technologiczny praktycznie wszystkich grup produktowych".



2020

TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA  
TECHNOLOGIA MLECZARSKA

# BYĆ JAK WNOŻ



## DAMIAN JAMIOŁKOWSKI

*Wiceprezes ds. Produkcji i Techniki  
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piątnicy*

"Ukończone studia są fundamentem, na którym buduję kolejne etapy mojej kariery zawodowej. Najlepiej wspominam zajęcia praktyczne na hali mleczarskiej, ponieważ tam można było połączyć teorię z praktyką. Można było tchnąć życie w poszczególne technologie i procesy, które pozwalały na wyprodukowanie smacznego i bezpiecznego produktu".



2009

TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA  
TECHNOLOGIA MLECZARSKA



## JOANNA JENSEN

*Właścicielka biura, tłumacz tekstów naukowo-technicznych,  
tłumacz przysięgły języka angielskiego  
Biuro Tłumaczeń OSCAR w Olsztynie*

"Wiedzę (... ) zdobytą w ramach studiów na UWM wykorzystuję  
w pracy tłumacza tekstów naukowo-technicznych.

Na co dzień tłumaczę na język angielski artykuły naukowe przeznaczone  
do publikacji w czasopismach zagranicznych z wysokim impact factorem.

Miło wspominać czasy studenckie na UWM ze względu na lokalizację  
uniwersytetu (lasy, jeziora), jego potencjał sportowo-rekreacyjny oraz  
wydarzenia kulturalne (juwenalia, sekcje/kółka/zespoły).

Uczelnia umożliwiła nam wizyty i praktyki w zakładach produkcyjnych,  
zajęcia w języku angielskim w ramach programu Erasmus  
oraz udostępniła bibliotekę z bogatym księgozbiorem,  
także w językach obcych".

# BYĆ JAK WNOŻ



## MARIUSZ JERUZALSKI

*Dyrektor Handlowy Food Polska  
Kersia Polska sp. z o.o.*

"(...) Najważniejsze dla mnie jest to że WNOŻ UWM w Olsztynie uczy nie tylko specjalistycznej wiedzy technologicznej, ale uczy także praktycznego podejścia i radzenia sobie z wszelkimi trudnościami. Dobrze przygotowany absolwent to taki pracownik, który potrafi znaleźć odpowiedź na każdą niewiadomą a studia dają mu klucze do tych pokoi, w których ta odpowiedź się znajduje.

Wspaniała atmosfera, lokalizacja a przede wszystkim profesjonalną i życzliwą kadrą naukową plus zaplecze dydaktyczne to to, co wyróżnia ciągle obecną w moim sercu moją Alma Mater".



1998

TECHNOLOGIA ŻYWNOCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA  
TECHNOLOGIA MLECZARSKA



## MACIEJ KLĘBUKOWSKI

*Główny Specjalista ds. Systemów Informatycznych  
odpowiedzialny za Ewidencję Aktywów IT oraz SAM na poziomie Spółki  
Totalizator Sportowy Sp. z o.o. Warszawa, Departament Informatyki*

"Chociaż ukończyłem Technologię Żywności a teraz jestem informatykiem, wiedza i praktyka zdobyte podczas studiów, zwłaszcza w okresie pracy jako asystent stażysta w Katedrze Inżynierii ukierunkowała moje dalsze ścieżki zawodowe. To właśnie podczas tego okresu nastąpił boom informatyczny – „stare” techniki komputerowe zostały wypierane sprzętem klasy PC, który wdrażany był w Katedrze i od pracowników wymagane było jego opanowanie. To spowodowało moją „migrację” od technologa żywności ku informatykowi.

Najlepsze wspomnienia ze studiów? wspaniała atmosfera – zarówno podczas zajęć jak i po nich, w „zwykłym życiu studenckim”, zwłaszcza, że jako rodowity olsztynianin gros czasu (praktycznie codziennie do ostatniego autobusu) spędzałem w akademiku.

Ale najlepszym nie tylko wspomnieniem ze studiów, ale i terażniejszością jest moja żona, dzięki której mam również stały kontakt z moją Alma Mater Cortowiensis (jest pracownikiem UWM)".



## WOJCIECH KOPER

*Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy*

"Najbardziej cenne z okresu studiów to nawiązane przyjaźnie i znajomości oraz mile spędzony czas w cudownym miejscu jakim jest Kortowo. Ten spokój, bliskość z przyrodą i doskonałe warunki do studiowania, warunki do nauki jak i do zabawy oraz wypoczynku.

Okres studiów to czas otrzymania i ugruntowania wiedzy w zakresie swojego macierzystego kierunku. Zdobyta wiedza dała podstawę do dalszego dokształcania i zdobywania wiedzy na studiach podyplomowych (4 kierunków) oraz uzyskania tytułu specjalisty w dziedzinie: zdrowie publiczne.

To w trakcie studiów zostałem zarażony bakcylem działalności naukowej w Kole Naukowym Ekologów Żywności (...). Dzięki temu zająłem się tematyką szeroko pojętej higieny żywności, co nakierowało mnie na profil obecnej pracy w Służbach Sanitarnych Kraju.

Sentymentalnie wracam do Kortowa, z podziwem patrzę na wszelkie zmiany jakie zachodzą w miasteczku akademickim i czasem z zazdrością, że już mnie tam nie ma. Jestem przekonany że to dzięki studiom w Kortowie jestem gdzie jestem, z czego bardzo się cieszę".



# BYĆ JAK WNOŻ



## ANITA KOWALSKA

*Specjalista ds. rozwoju produktu  
Culinar Polska Sp. z o.o.*

"Najlepsze wspomnienia z czasów studenckich związane są ze wspaniałymi ludźmi, których poznałam przez te kilka lat i czasem z nimi spędzonym. Przyjaźnie te trwają do dzisiaj.

Równie ciepło wspominam piękne otoczenie przyrody miasteczka studenckiego Kortowa.

Z perspektywy czasu zdaję sobie sprawę w jakim pięknym i przyjaznym miejscu studiowałam".



2008

TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA  
TECHNOLOGIA MLECZARSKA

# BYĆ JAK WNOŻ



## SYLWIA KRYŃSKA

*Technolog sprzedawca*  
MPSystem Sp. z o.o. i Varia Sp. z o.o.

"Ukończone studia zdecydowanie pozwalają mi się realizować w życiu zawodowym (...). Nie mogabym być dobrym technologiem bez solidnej podstawy, którą zdobyłam w Olsztynie. Jednymi z moich najlepszych wspomnień z czasów studiów są właśnie praktyczne ćwiczenia na hali oraz dzień, w którym zostałam magistrem.

(...) bardzo miło wspominałam wyjazd do firmy CSK w Toruniu (...), który uświadomił mi, że praca technologa mleczarstwa to nie tylko praca w zakładach mleczarskich, ale również szereg innych możliwości. Pomyślałam wtedy, że chcę pracować w takiej firmie i jak później pokazało życie, moje marzenie się spełniło i mogłam rozwijać się jako technolog w CSK.

Studia w Olsztynie dały mi również wspaniałe znajomości i przyjaźnie, które utrzymuję do dziś. Każdy z nas poszedł w swoją stronę, w różne strony Polski, za granicę. Jeśli jednak trafiają się sytuacje, że potrzebujemy pomocy, możemy wzajemnie na siebie liczyć".



2015

TECHNOLOGIA ŻYWNOCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA  
TECHNOLOGIA MLECZARSKA



## ŁUKASZ KUŚMIERCZYK

*Tetra Pak Tomaszkowo  
Commissioning Engineer / inżynier uruchomienia*

"Z czasów studiów najlepiej wspominał działalność w kole naukowym technologów mleczarstwa.

To dzięki niemu mogłem brać udział w międzynarodowym konkursie organizowanym w Holandii. Mogłem pogłębić swoją wiedzę i nauczyłem się wielu umiejętności miękkich, które wykorzystuję do dzisiaj.

Czuję się dumny, gdy opowiadając swoją historię i doświadczenie ludziom z całego świata mogę pochwalić się ukończeniem olsztyńskiej szkoły mleczarstwa, której renoma sięga poza granice naszego kraju.

Podczas studiów dostałem szansę odbycia praktyk w czołowych polskich mleczarniach w zakresie produkcji sera. Uczestniczyłem także w licznych wycieczkach edukacyjnych w ramach zajęć. Już wtedy złapałem „bakcyła” do serowarstwa, którego pielęgnuję do dziś.

W życiu staram się wyznawać zasadę, że kto zamienia swoje hobby w pracę, tak naprawdę nigdy w życiu nie pracuje”.



## AGNIESZKA ŁACIŃSKA

*Doradca techniczno-handlowy  
Baltic Polska-Pomorze Sp. z o.o. Sp.K.*

"Ze studiów najlepiej wspominam relacje międzyludzkie oraz beztrudny czas przeznaczany w głównej mierze na naukę oraz odpoczynek.

Studia nauczyły mnie dokładności, skrupulatności, odpowiedzialności, ale również sprytu oraz działania i podejmowania trudnych decyzji pod presją czasu. Dodały mi pewności, że nie muszę wiedzieć wszystkiego, ale powinnam być świadoma, gdzie potrzebną mi wiedzę znaleźć.

W życiu prywatnym skupiam się na zdrowym stylu życia, który w głównej mierze dotyczy sposobu odżywiania, staram się być na bieżąco z najnowszymi systemami żywieniowymi".

BYĆ JAK WNOŻ



# JOANNA MAJEWSKA

*Sales Expert Cheese*  
*TETRA PAK*

"Najlepiej ze studiów wspomnam  
wszystkie zajęcia praktyczne.

Przez te kilkanaście lat pracy w branży rozumiem,  
jak istotne są zdobyte na studiach podstawy,  
aby być odpowiednim partnerem do rozmów".



2008

*TECHNOLOGIA ŻYWNOCICI*  
*TECHNOLOGIA MLECZARSKA*



## HONORATA MEDERSKA

*Starszy Koordynator Działu Dostaw  
Delivery Department  
Carry Polska S.A. w Olsztynie*

"Najlepiej ze studiów wspominałam spotkania w kołach naukowych, wydarzenia promujące uczelnię i wydział, gdzie można było spotkać się z rówieśnikami oraz z innymi studentami różnych kierunków, niezapomniane wyjazdy na konferencje czy konkursy związane z analizą sensoryczną.

Mimo wielu zajęć zawsze był czas na spotkanie ze znajomymi, nawet podczas wspólnych spotkań dotyczących projektów na zajęcia. Zawsze będę wspominać dobrze czas spędzony na uczelni, bo dzięki niej poznałam wiele osób, z którymi do tej pory utrzymuję kontakt".



**2020, 2021**

# BYĆ JAK WNOŻ



## JAKUB MIELEWCZYK

*Sales Manager  
GEA Food Solution Poland*

"Najlepiej ze studiów wspominam praktyczne zajęcia, naukę samodzielności, dobre relacje z kadrą dydaktyczną, zajęcia specjalizacyjne, wizyty studyjne w zakładach produkcyjnych, działanie w kołach naukowych, elastyczność i wysoki poziom i przygotowanie prowadzących, przyjaźnie tu związane oraz oczywiście Kortowo samo w sobie".



**2017, 2018, 2019**

*TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA,  
technologia mięsa (inż.)*

*TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA,  
inżynieria przetwórstwa żywności (mgr)*

*BROKER INNOWACJI W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM (inż.)*



BYĆ JAK WNOŻ



# ELŻBIETA OGONOWSKA-GADOMSKA

*Kierownik Działu Rozwoju  
OSM „Piątnica”*

"Zawód „technolog mleczarstwa” to nie tylko moja praca ale wielka pasja pozwalająca na zdobywanie szczebli kariery a przede wszystkim dający satysfakcję (nic tak nie cieszy w zawodzie technologa jak świetnie sprzedający się produkt☺).

Ukończenie studiów pozwoliło mi na zdobycie wiedzy teoretycznej ale i poznanie wielu cudownych ludzi, z którymi utrzymuje kontakt do tej pory".



2012

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA  
TECHNOLOGIA MLECZARSKA



# BYĆ JAK WNOŻ



## JOANNA PAWLIK

*Zastępca Prezesa Zarządu  
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Pszczynie*

"Przemysł spożywczy jest moją pasją. Wiedza zdobyta zarówno na studiach (...) jak i w szkole średniej (...) procentują w moim życiu zawodowym. Eksperymentowanie, szukanie związków przyczynowo- skutkowych i tworzenie nowych produktów dodaje mi skrzydeł. W pracy wykorzystuję całe spektrum pozyskanej wiedzy, poczynając od statystyki, analizy żywności, technologii, poprzez aparaturę, inżynierię, a nawet zarządzanie. Kortowo to cudowne miejsce do studiowania. Piękne otoczenie w połączeniu z kompleksową wiedzą uzyskiwaną na studiach to najlepszy wybór życiowy. Całe studia wspominam wspaniale. Przedmioty, które kiedyś spędzały mi sen z powiek, są ulubionym tematem anegdot opowiadanych moim znajomym, a te które zafascynowały mnie na studiach stały się podwaliną do ciągłego samokształcenia i poszerzania wiedzy".



2004

TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA  
TECHNOLOGIA MLECZARSKA

# BYĆ JAK WNOŻ



## PAWEŁ PIĘTKA

*Dyrektor produkcji  
prywatna serownia CEKO sp. z o.o. w Goliszewie*

"Moje całe życie zawodowe, to kontynuacja tego czego nauczyłem się i Kogo poznałem podczas studiów. Wiele osób z mojego rocznika kontynuuje pracę w przemyśle spożywczym, głównie mleczarskim. Jesteśmy w stałym kontakcie. Spotykamy się na konferencjach, seminariach, wymieniamy się doświadczeniami, robimy wspólne biznesy.

Miałem szczęście mieszkać w akademiku DS6, chyba najlepszym kampusie w Polsce – KORTOWIE. Zawsze z sentymentem wspominam Kortowiady, mecze AZS-u Olsztyn (jeszcze na hali w Kortowie) oraz biesiady przy jezioru ... ach jak chciało by się wrócić do tych czasów :)".



1999

TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA  
TECHNOLOGIA MLECZARSKA



## MIEROSŁAWA PODSZUCKA

*Dyrektor Produkcji  
IGLOTEX S.A.*

"Moją karierę zawodową rozpoczęłam oraz konsekwentnie realizuję w branży spożywczej, zgodnie z ukończonym kierunkiem studiów. Wiedza z zakresu technologii żywności, pozwala na procesowe podejście do zarządzania produkcją spożywczą. (...)

Studenckie Koło Zarządzania Jakością, w którym działałam było doskonałą formą na rozwijanie dodatkowych kompetencji, możliwości doksztatu oraz budowania networkingu.

Ze studiów najbardziej wspominam niesamowity, magiczny klimat uczelni i Kortowa (Kortowiadę :)). Działalność w kole naukowym, była okazją do poznania i zbudowania trwałych relacji koleżeńskich na lata.

Z perspektywy czasu mile wspominam również wielogodzinne zajęcia laboratoryjne :)".

BYĆ JAK WNOŻ



## SEBASTIAN RACHUBKA

*Specjalista ds. Innowacji i Wdrożeń  
Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” w Grajewie*

"Studia dały początek nowym wyzwaniom. Pozwoliły na zastosowanie wiedzy teoretycznej z wiedzą praktyczną. Ponadto stworzyło możliwość kreatywnego myślenia w projektowaniu nowych produktów.

Oczywiście najlepiej wspominam Kortowo. Chyba jedyne takie miasteczko studenckie w Polsce, a poza tym zajęcia praktyczne na hali w wytwarzaniu produktów mlecznych".



2004

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA  
TECHNOLOGIA MLECZARSKA



## MARTYNA RYCHTA

*Starszy Analityk ds. Infrastruktury  
Citibank Europe PLC*

"Na pierwszy rzut oka moje wykształcenie ma niewiele wspólnego z obecnie wykonywanym zawodem. (...) . Muszę jednak przyznać, że oba kierunki, poprzez swoją interdyscyplinarność, pozwoliły mi na rozwój nie tylko w wąskiej dziedzinie jaką jest technologia żywności. (...)

Dużym atutem w moim CV był i nadal pozostaje wyjazd na praktyki studenckie w programie Erasmus+ (La Roche Sur Foron, Francja). Dzięki temu łatwiej się odnalazłam w międzynarodowym środowisku, w którym teraz pracuję. (...)

Ze studiów wyniosłam także umiejętności typowo "ogarniające". Byłam zaangażowana w przedsięwzięcia i agendy takie jak; Chór im. prof. Wiktora Wawrzyczka UWM, ESN UWM, Akademia Biznesu UWM, Zespół ds. Promocji Wydziału WNOŻ, RWSS WNOŻ, Bój Wydziałów. Nawiasem mówiąc, dalej śpiewam w Chórze i trochę "przedłużam" sobie życie studenckie :) (...)"

BYĆ JAK WNOŻ



## MAGDALENA SWENDROWSKA

*od 2015 roku związana z branżą hotelową*

*F&B Manager w Golden Tulip  
Gdańsk Residence w Gdańsku*

"Ze studiów najlepiej wspominam zajęcia praktyczne  
ze specjalistami różnych dziedzin  
a także uczestnictwo w kołach naukowych.

Studując na UWM w Olsztynie zdobyłam wiedzę praktyczną  
z m.in.: technologii potraw, cukiernictwa, barmaństwa, baristyki, enologii,  
savoir-vivre, jak również teoretyczną:  
ogólna technologia żywności, mikrobiologia,  
rachunkowość zarządcza  
- składające się w niezbędną całość wykorzystywaną  
w codziennej pracy".



2017

GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA  
TOWAROZNAWSTWO (MENEDŻER USŁUG  
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH

BYĆ JAK WNOŻ



## TADEUSZ SZCZĘSNY

*Dyrektor ds. Technologii i Wdrożeń  
Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego w Mrągowie*

"Ukończone studia nie tylko pomogły mi realizować się w życiu zawodowym, ale stały się impulsem do dalszego ukierunkowanego rozwoju.

Moje najlepsze wspomnienia z czasów studiów wiążą się z pracą w Kole Naukowym Technologów Żywności (obóz naukowy), członkostwem w chórze akademickim oraz życiem towarzyskim, nawiązaniem licznych kontaktów i przyjaźni trwałych do dziś".



1983

TECHNOLOGIA ŻYWNOCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA  
TECHNOLOGIA MLECZARSKA



## KAROLINA ŚMIECIŃSKA

*Kierownik laboratorium kontroli jakości  
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piątnicy*

"Studia zapewniają przygotowanie merytoryczne, podstawy, które cały czas mam poczucie, że trzeba doskonalić poprzez zdobywanie doświadczenia i uzupełnianie kwalifikacji.

W tym zawodzie trzeba być otwartym na wiedzę i chęć rozwoju np. dodatkowe studia podyplomowe, kursy, warsztaty, śledzenie literatury branżowej.

Najlepiej wspominam ze studiów pracę zespołową w grupach, co cenię sobie w pracy zawodowej do dziś np. ćwiczenia laboratoryjne, zwiedzanie zakładów produkcyjnych, wspólne przygotowywanie ściąg do egzaminów, jedno ksero w piwnicy akademika i wiosenną atmosferę Kortowa 😊".





## PIOTR ŚMIGIEL

*Starszy asystent w Sekcji  
Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej  
Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Olsztynie*

"(...) Prowadząc szereg wykładów, prelekcji czy pogadarek oraz organizując stanowiska edukacyjne opieram się również na wiedzy zdobytej podczas studiów.

Z czasu studiów bardzo miło wspominać atmosferę panującą na uczelni, profesjonalizm kadry dydaktycznej, prowadzone wykłady, a w szczególności ćwiczenia laboratoryjne prowadzone zarówno na Katedrze Mleczarstwa i Zarządzania Jakością oraz Katedrze Chemii. Miło wracam wspomnieniami również do wycieczek (zajęć terenowych) organizowanych przez Katedrę Mleczarstwa i Zarządzania Jakością WNoŻ".

".

# BYĆ JAK WNOŻ



## MARCIN TALIPSKI

*prowadzenie restauracji DEKALOG SMAKU  
w Domus Mariae w Gietrzwałdzie*

"(...) Podczas studiów wyjeżdżałem za granicę do pracy, co pomogło mi poznać inne kultury, spróbować tamtejszych kuchni, a także usamodzielnąć się finansowo. Szczególnie wspominał wyjazd do Chicago, gdzie pierwszy raz jadłem w restauracji z gwiazdką Michelin.

To z kolei było inspiracją do odbycia stażu w polskiej restauracji, również nagrodzonej gwiazdką. Tym samym spełniłem część swoich marzeń".

Na studiach nauczyłem się myśleć analitycznie (...), wiedza z mikrobiologii przydała mi się przy rozszerzaniu działalności o wyroby wędliniarskie, zajęcia z projektowania do odczytywania projektów oraz tworzenia ich wstępnych zarysów.

Nauczyłem się wystąpień publicznych. Branie udziału w konkursach i udzielanie się w społecznościach akademickich zwiększyło moją pewność siebie w rozmowach z klientami i partnerami biznesowymi. Niewątpliwie ważne są relacje i kontakty które zdobywałem studiując".



# AGNIESZKA TWAROWSKA

*Wiceprezes ds. produkcji  
Lumiko Sp. z o.o. Zakład Mleczarski w Łukowie*

"Ukończone studia, zdobyta wiedza oraz ciężka praca i determinacja pozwoliła osiągać cele jakie mogłam sobie tylko wymarzyć.

Pasja którą zaszczepiono we mnie na studiach do produkcji mleczarskiej trwa do dziś. Możliwość dotknięcia etapów produkcji na hali produkcyjnej uczelni w Katedrze Mleczarstwa było dodatkowym atutem.

Spędzone 5 lat w tak urokliwym miasteczku studenckim Kortowie, były jednym z piękniejszych okresów w życiu".



fot. Memory Lane  
Jakub Wilczek

# KATARZYNA JOANNA WRZESIŃSKA

Międzynarodowy Konsultant ds. czekolady

"Bezpośrednio po studiach zaproponowano mi stanowisko u uznanego Ambasadora Czekolady na Islandii (...).

Mój kunszt pracy, nowoczesne spojrzenie na prezentację czekolady, jak i dobór smaków zostały docenione przez Prezydenta Islandii oraz Króla Arabii Saudyjskiej, dla których miałam zaszczyt przygotować indywidualną selekcję wyrobów czekoladowych.

Aktualnie przygotowuję się do otwarcia własnej firmy w Polsce. (...). Dzięki mojemu wykształceniu w szybkim tempie nauczyłam się sztuki produkcji czekolady. Dzięki zrozumieniu produktu od podstaw oraz zachodzącym w nim reakcjom chemicznym jestem w stanie kontrolować wszystkie procesy i osiągnąć oczekiwany efekt.

Ze studiów najlepiej wspominam wymagającą, a zarazem wspierającą studentów kadrę pedagogiczną.

Spotkała mnie z ich strony wyjątkowa życzliwość.

# BYĆ JAK WNOŻ



## PIOTR ZGÓRZYŃSKI

*Właściciel firmy  
Europejska Grupa Technologiczna*

"Należę szczęśliwie do tej grupy ludzi, których cała kariera zawodowa rozwijała się zgodnie z profilem ich kształcenia. Wszystkie moje stanowiska pracy w większym, lub mniejszym stopniu były i cały czas są związane z technologią mleczarstwa. Wiedza zdobyta podczas studiów znakomicie ułatwiła mi wejście w świat przemysłu mleczarskiego. (...)

Wspomnienia ze studiów to: wspaniała, niespotykana w innych ośrodkach akademickich atmosfera studenckiego Kortowa, wspaniałe, często niekonwencjonalne podejście wykładowców do uczynienia z nas pełnowartościowych specjalistów, realizowanie się w działalności muzyczno-artystycznej, jak np. aktywność w działającym przy wydziale kabarecie ZAKWAS, aktywne uczestnictwo w Turniejach Domów Studenckich, Radio Kortowo i SKTT Podroby (wydziałowy klub turystyczny) i Klubie Żeglarskim (...)"



1981

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA  
TECHNOLOGIA MLECZARSKA

**BYĆ JAK WNOŻ**



## **DR GI ABSOLWENCIE**

*Jeżeli masz ochotę podzielić się,  
nawet najbardziej szalonymi  
wspomnieniami  
z okresu studiów  
bądź opowiedzieć o swojej  
ścieżce kariery,  
zapraszamy do kontaktu:*

*dr inż. Katarzyna Staniewska*

*[kasta@uwm.edu.pl](mailto:kasta@uwm.edu.pl)*

*Przewodnicząca Zespołu ds promocji  
Wydziału Nauki o Żywności  
UWM w Olsztynie*

