



PASJA

NAUKA

ZABAWA

PRZYJAŹŃ NA LATA

NAJLEPSZE JUWENALIA

# WYDZIAŁ

## NAUKI O ŻYWNOSCI



[www.uwm.edu.pl/wnz](http://www.uwm.edu.pl/wnz)

**NOWOŚĆ**

- BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOSCI
- GASTRONOMIA – SZTUKA KULINARNA
- INŻYNIERIA PRZETWÓRSTWA ŻYWNOSCI
- TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

# WYBIERZ MIEJSCE DLA SIEBIE NA JEDNYM Z NASZYCH KIERUNKÓW STUDIÓW

CERTYFIKAT I ZNAK JAKOŚCI „STUDIA Z PRZYSZŁOŚCIĄ 2018”

## GASTRONOMIA

### – SZTUKA KULINARNA

Swoją przyszłość wiążesz z pracą w gastronomii, chcesz zdobywać kompetencje kulinarne pod kierunkiem wybitnych specjalistów i praktyków, wiedzę w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej, zarówno pod kątem technologicznym, ekonomicznym, kulturowym, organizacyjnym i prawnym, z uwzględnieniem najnowszych zaleceń i trendów żywieniowych, realizować praktyki w najlepszych zakładach gastronomicznych?

**Jeśli tak to ten kierunek spełni Twoje oczekiwania.**

Studia na tym kierunku przygotowują Cię do pracy w charakterze **szefa kuchni, kucharza, menedżera obiektów gastronomicznych, intendenta oraz prowadzenia własnej działalności gospodarczej.**

KSZTAŁCENIE SPECJALISTYCZNE  
W ZAKRESIE WYBRANYM PRZEZ STUDENTA

## TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Interesuje Cię specjalistyczna wiedza z zakresu pozyskiwania, przetwarzania i dystrybucji żywności, chcesz poznać praktyczne uwarunkowania technologiczne przetwórstwa oraz czynniki decydujące o jakości sensorycznej, bezpieczeństwie i wartości odżywczej produktów spożywczych, chcesz poszerzyć wiedzę technologiczną w wybranym przez siebie zakresie technologii, realizować praktyki zawodowe w zakładach produkcyjnych o ugruntowanej pozycji rynkowej?

**Czekamy na Ciebie.**

Studia na tym kierunku przygotowują Cię do pracy na stanowiskach: **technolog produkcji, główny technolog, kierownik produkcji, specjalista ds. jakości, pracownik nadzoru sanitarnego i handlowego.**

KONKURS „STUDIUM NA KIERUNKU INŻYNIERIA  
PRZETWÓRSTWA ŻYWNOSCI” - 20 NAGRÓD

## INŻYNIERIA

### PRZETWÓRSTWA ŻYWNOSCI

Interesujesz się technologią i techniką produkcji żywności, chcesz mieć realny wpływ na asortyment i jakość produktów rynkowych, chciałbyś opracowywać nowe wyroby z wykorzystaniem innowacyjnych rozwiązań technicznych w przetwórstwie żywności, doskonalić swoje umiejętności podczas bezpłatnych kursów projektowania i grafiki komputerowej, podjąć atrakcyjną pracę w koncernach spożywczych, laboratoriach lub biurach projektowych?

**Jeśli tak to ten kierunek czeka na Ciebie.**

Studia na tym kierunku przygotowują Cię do pracy na stanowiskach: **inżynier procesu, projektant urządzeń przetwórczych, menedżer projektu, inżynier sprzedaży, kierownik produkcji.**

NOWOŚĆ W OFERCIE KSZTAŁCENIA

## BEZPIECZEŃSTWO

### I CERTYFIKACJA ŻYWNOSCI

Chcesz zdobyć wiedzę w zakresie produkcji żywności ze szczególnym uwzględnieniem regulacji prawnych w zakresie bezpieczeństwa, jakości i certyfikacji żywności, systemów gwarantujących jakość i zasad urzędowej kontroli żywności, aspektów środowiskowych pozyskiwania surowców spożywczych i ich przetwarzania, realizować praktyki zawodowe w wiodących przedsiębiorstwach oraz jednostkach nadzoru i jednostkach certyfikujących?

**Jeśli tak to ten kierunek powstał właśnie dla Ciebie.**

Studia na tym kierunku przygotowują Cię do pracy na stanowiskach: **specjalista ds. jakości, specjalista ds. bezpieczeństwa żywności, analityk żywności – laborant, specjalista/konsultant w firmach doradczych i badawczo-rozwojowych, specjalista ds. certyfikacji, pracownik nadzoru sanitarnego i handlowego.**

KANDYDACI

## PIERWSZY ETAP:

1. Sprawdź **kryteria kwalifikacji** na I stopień studiów na kierunkach WNoŻ.
2. Wypełnij **online formularz zgłoszenia** na studia dostępny na: [www.irk.uwm.edu.pl](http://www.irk.uwm.edu.pl).
3. Wnieś w terminie **opłatę rekrutacyjną**.
4. Sprawdź **uzyskane punkty** i dowiedz się czy jesteś w **kolejnym etapie**.

KRYTERIA KWALIFIKACJI	KIERUNEK STUDIÓW	Konkurs (ranking) sumy % punktów uzyskanych z przedmiotów z części pisemnej egzaminu maturalnego występujących na świadectwie dojrzałości (wybór 3 przedmiotów)							
		BIOLOGIA	CHEMIA	FIZYKA	GEOGRAFIA	JĘZYK OBCY NOWOŻYTNY	JĘZYK POLSKI	MATEMATYKA	HISTORIA
	INŻYNIERIA PRZETWÓRSTWA ŻYWNOŚCI	x	x	x	x	x	x	x	
	TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA	x	x	x	x	x		x	
	BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI	x	x	x	x	x		x	
	GASTRONOMIA – SZTUKA KULINARNA	x	x	x	x	x		x	x

Warunkiem ubiegania się o przyjęcie na studia II stopnia jest posiadanie dyplomu ukończenia studiów co najmniej pierwszego stopnia (inżynierskich).

## DRUGI ETAP:

1. Jeżeli już wiesz, że jesteś w drugim etapie, wystarczy, że **złożysz wymagane dokumenty**, które należy dostarczyć do **Uczelnianej Komisji Rekrutacyjnej UWM**.
2. Po weryfikacji dokumentów na Twoim profilu pojawi się informacja, że **zostałeś przyjęty na studia. Witamy!**

## WIĘCEJ INFORMACJI:

[www.uwm.edu.pl/kandydaci](http://www.uwm.edu.pl/kandydaci); [www.uwm.edu.pl/wnz](http://www.uwm.edu.pl/wnz)

# REKRUTACJA

# WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOSĆCI

## KIERUNKI I ZAKRES KSZTAŁCENIA

	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
	I stopień	II stopień	I stopień	II stopień
Ilość semestrów	7	3	7	3
<b>KIERUNEK / Zakres kształcenia</b>				
BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOSĆCI	x			
GASTRONOMIA – SZTUKA KULINARNA	x	x		
INŻYNIERIA PRZETWÓRSTWA ŻYWNOSĆCI	x			
TECHNOLOGIA ŻYWNOSĆCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA	x	x	x	x
Technologia mięsa	x			
Technologia mleczarska	x			
Technologia produktów roślinnych	x			
Żywienie człowieka	x			
Inżynieria przetwórstwa żywności		x		
Technologia żywności		x		x
Żywienie człowieka		x		x
Food engineering (oferta w jęz. angielskim)		x		
<b>TOWAROZNAWSTWO</b>		x		
Zarządzanie procesami w produkcji i usługach		x		



**Dziekanat Wydziału Nauki o Żywności**

10-726 Olsztyn, Plac Cieszyński 1  
 tel.: 89 523 49 83, 89 523 42 30  
 e-mail: wnz-dziekanat@uwm.edu.pl  
 www.uwm.edu.pl/wnz