

# WYDZIAŁ

## NAUKI O ŻYWNOSCI

UNIwersytet WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE



### TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

studia inżynierskie  
i magisterskie



### BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOSCI

studia inżynierskie



### GASTRONOMIA SZTUKA KULINARNA

studia inżynierskie  
i magisterskie

KIERUNKI  
KSZTAŁCENIA

# 3

RÓŻNE  
ŚCIEŻKI  
KARIERY

75 LAT  
TRADYCJI  
NAUCZANIA

OFERTA KSZTAŁCENIA  
NA ROK AKADEMICKI  
2022/2023



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

WYBIERZ MIEJSCE DLA SIEBIE NA JEDNYM Z NASZYCH  
**KIERUNKÓW STUDIÓW**

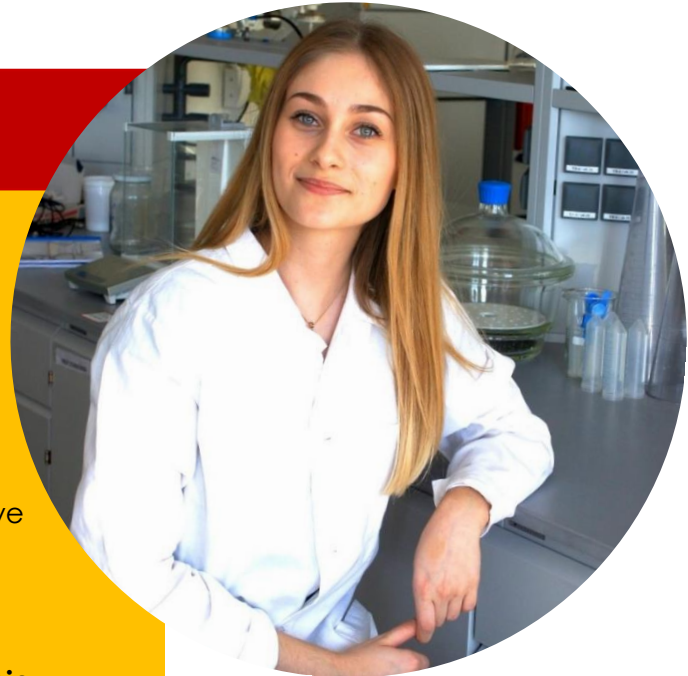
# BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOCICI

## NOWOŚĆ W OFERCIE KSZTAŁCENIA

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.



KIERUNKI  
KSZTAŁCENIA

**75 LAT**  
TRADYCJI  
NAUCZANIA

**3**

RÓŻNE  
ŚCIEŻKI  
KARIERY

WYBIERZ MIEJSCE DLA SIEBIE NA JEDNYM Z NASZYCH  
**KIERUNKÓW STUDIÓW**

# GASTRONOMIA – SZTUKA KULINARNA

**NOWE PROGRAMY KSZTAŁCENIA**

**AKREDYTACJA POLSKIEJ KOMISJI AKREDYTACYJNEJ**

**CERTYFIKAT I ZNAK JAKOŚCI „STUDIA Z PRZYSZŁOŚCIĄ 2018”**

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 przygotują Cię do pracy w charakterze** profesjonalnego kucharza, szefa kuchni, kucharza, profesjonalnego cukiernika, menedżera restauracji lub kawiarni oraz do prowadzenia własnej działalności w ww zakresie.



KIERUNKI  
KSZTAŁCENIA

**3**

**75 LAT  
TRADYCJI  
NAUCZANIA**

RÓŻNE  
ŚCIEŻKI  
KARIERY

WYBIERZ MIEJSCE DLA SIEBIE NA JEDNYM Z NASZYCH  
KIERUNKÓW STUDIÓW

# TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

KSZTAŁCENIE SPECJALISTYCZNE W ZAKRESIE  
WYBRANYM PRZEZ STUDENTA  
WYRÓŻNIAJĄCA OCENA  
POLSKIEJ KOMISJI AKREDYTACYJNEJ

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, 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.



KIERUNKI  
KSZTAŁCENIA

75 LAT  
TRADYCJI  
NAUCZANIA

3

RÓŻNE  
ŚCIEŻKI  
KARIERY

## 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	MATEMATYKA	HISTORIA
TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA	X	X	X	X	X	X	
BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOSCI	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 ŻYWNOSCI

## KIERUNKI I ZAKRES KSZTAŁCENIA

	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
	I stopień	II stopień	I stopień	II stopień
<b>Ilość semestrów</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>3</b>
<b>KIERUNEK / Zakres kształcenia</b>				
<b>BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOSCI</b>	x			
<b>GASTRONOMIA – SZTUKA KULINARNA</b>	x	x		
<b>TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA</b>	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 ( <b>oferta w jęz. angielskim</b> )		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