



UNIwersYTET
WArMińsko-MAZURSKI
W OLSZTYNIE



WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

UNIwersYTET WArMińsko-MAZURSKI W OLSZTYNIE



www.uwm.edu.pl/wnz



Krótko o nas:)



UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE



16 WYDZIAŁÓW
PONAD 3000 PRACOWNIKÓW
20,000 STUDENTÓW
1000 UCZESTNIKÓW
STUDIÓW PODYPLOMOWYCH

Jesteśmy częścią **UNIWERSYTETU
WARMIŃSKO – MAZURSKIEGO W OLSZTYNIE**



ponad 75 lat historii
i tradycji nauczania,
ale ...
z nowoczesnym
podejściem

Na wyjątkowość naszego wydziału składają się:

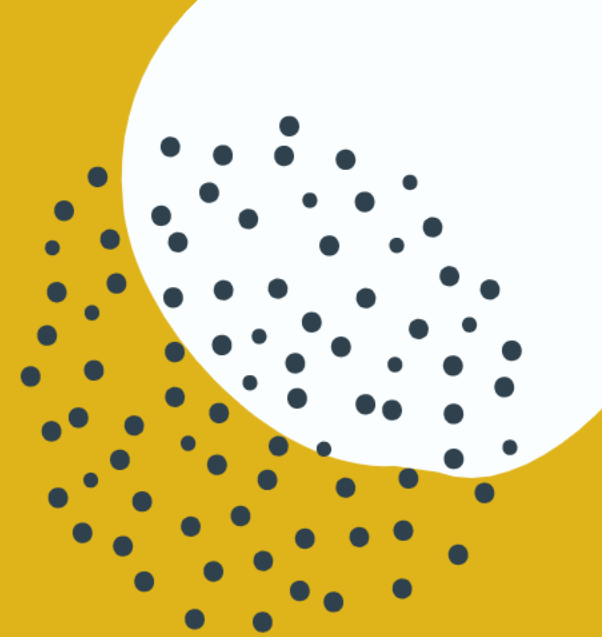
- mocna pozycja naukowa w kraju i za granicą,
- doskonała kadra dydaktyczna,
- ugruntowana współpraca z otoczeniem gospodarczym,
- świetna baza naukowo-dydaktyczna,
- pasja i zaangażowanie całej społeczności akademickiej wydziału

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOSCI



UNIwersytet
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE

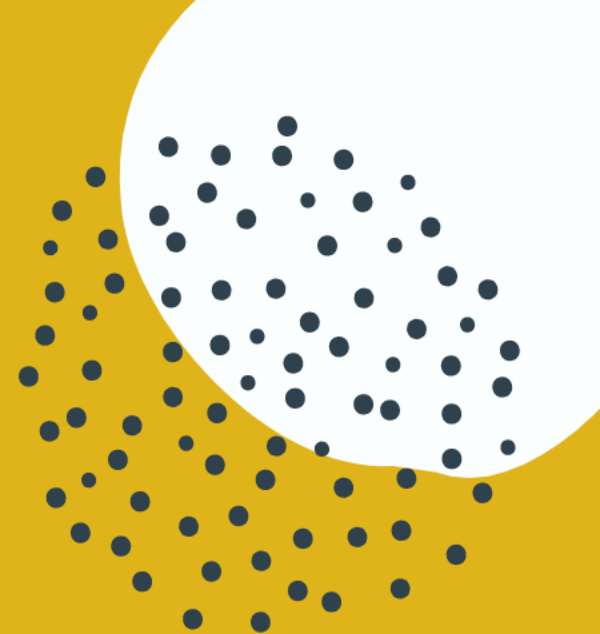




9 KATEDR WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOSCI



UNIwersytet
Warmiński-Mazurski
w Olsztynie



WYDZIAŁ
NAUKI O ŻYWNOŚCI

3

różne
ścieżki
kariery

KIERUNKI STUDIÓW

01

BEZPIECZEŃSTWO
I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

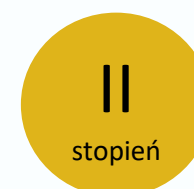
NOWOŚĆ W OFERCIE KSZTAŁCENIA



02

GASTRONOMIA
SZTUKA KULINARNA

NOWE PROGRAMY KSZTAŁCENIA
AKREDYTACJA POLSKIEJ KOMISJI AKREDYTACYJNEJ



03

TECHNOLOGIA
ŻYWNOŚCI
I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

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



I stopień – studia inżynierskie
II stopień – studia magisterskie

BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOSCI

NOWOŚĆ W OFERCIE KSZTAŁCENIA

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOSCI



UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE



BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

NOWOŚĆ W OFERCIE KSZTAŁCENIA

Chcesz zdobyć wiedzę w zakresie produkcji żywności, regulacji prawnych oraz norm 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.

Po studiach:

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.

NAJWAŻNIEJSZE PRZEDMIOTY NA STUDIACH I STOPNIA (INŻYNIERSKICH)

I ROK STUDIÓW

- Repetytorium (matematyka, chemia)
- Technologie informacyjne
- Matematyka
- Chemia ogólna i nieorganiczna
- Podstawy ekonomii
- Wprowadzenie do bezpieczeństwa żywności
- Bezpieczeństwo w produkcji zwierzęcej
- Bezpieczeństwo w produkcji roślinnej
- Ekologia i ochrona środowiska
- Ergonomia
- Ochrona własności intelektualnej
- Statystyka
- Chemia organiczna z biochemią
- Podstawy prawa
- Fizyka
- Podstawy żywienia człowieka
- Chemia żywności
- Analiza sensoryczna
- Organizacja i zarządzanie

II ROK STUDIÓW

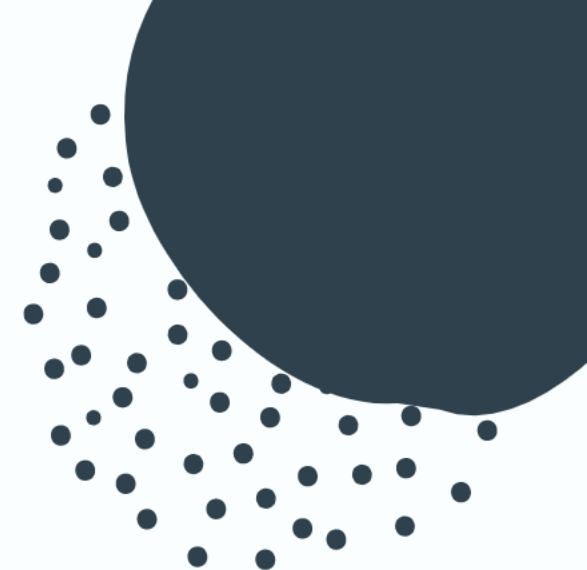
- Język obcy
- Wychowanie fizyczne
- Przedmiot ogólnouczelniowy
- Prowadzenie działalności gospodarczej
- Ogólna technologia żywności
- Mikrobiologia ogólna żywności
- Prawo żywnościowe
- Bezpieczeństwo opakowań
- Nadzór weterynaryjny i sanitarny w gospodarce żywnościowej
- Normalizacja, certyfikacja, akredytacja
- Podstawy towaroznawczej oceny żywności
- Chemiczne zagrożenia bezpieczeństwa żywności
- Technologia i higiena produktów pochodzenia zwierzęcego
- Biologiczne zagrożenia bezpieczeństwa żywności

III ROK STUDIÓW

- Język obcy
- Podstawy budowy oraz eksploatacji maszyn i urządzeń w przetwórstwie żywności
- Technologia i higiena produktów pochodzenia zwierzęcego
- Biologiczne metody utrwalania żywności /Antybiotykooporność a żywność
- Miernictwo w ocenie jakości żywności
- Certyfikacja produktów żywnościowych
- Substancje dodatkowe w kształtowaniu jakości żywności/Substancje biologicznie aktywne w żywności
- Ocena autentyczności i zafałszowań żywności
- Instrumentalne metody oceny jakości i bezpieczeństwa żywności
- Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności
- Zarządzanie alergenami
- Biotechnologia w produkcji żywności
- Food safety vocabulary/Food science vocabulary
- Praktyka zawodowa

IV ROK

- Akredytacja laboratorium badawczego/Walidacja metod analitycznych
- Logistyka w łańcuchu żywnościowym
- (Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywnościowym/Odpowiedzialność karna w prawie żywnościowym
- Ochrona zdrowia publicznego
- Seminarium dyplomowe
- Praca dyplomowa





GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA

- NOWE PROGRAMY KSZTAŁCENIA
- AKREDYTACJA POLSKIEJ KOMISJI AKREDYTACYJNEJ

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI



UNIwersYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE



GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA

- NOWE PROGRAMY KSZTAŁCENIA
- AKREDYTACJA POLSKIEJ KOMISJI AKREDYTACYJNEJ

Swoją przyszłość wiążesz z pracą w gastronomii, chcesz zdobywać kompetencje kulinarne pod kierunkiem uznanych 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.

Po studiach:

PROFESJONALNY KUCHARZ,
SZEF KUCHNI,
WŁAŚCICIELEM RESTAURACJI,
PROFESJONALNY CUKIERNIK,
WŁAŚCICIEŁ KAWIARNI,
MENEDŻEREM RESTAURACJI
LUB KAWIARNI.

NAJWAŻNIEJSZE PRZEDMIOTY NA STUDIACH I STOPNIA (INŻYNIERSKICH)

I ROK STUDIÓW

- Technologie informacyjne
- Matematyka
- Zarządzanie i marketing w gastronomii
- Chemia w gastronomii
- Prowadzenie działalności gospodarczej
- Biologia/Ekologia i ochrona przyrody
- Pszczelarstwo i miodosytnictwo
- Sztuka aranżacji w gastronomii
- Muzyka w gastronomii
- Historyczne uwarunkowania żywności i żywienia
- Analiza sensoryczna
- Gastronomia w aspekcie historycznym, kulturowym, religijnym
- Język obcy
- Biochemia żywności i żywienia
- Żywnienie człowieka i dietetyka
- Właściwości fizyczne żywności
- Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego
- Kultura biesiadowania
- Analiza i ocena jakości żywności
- Gastronomia w sztuce
- Etykieta

II ROK STUDIÓW

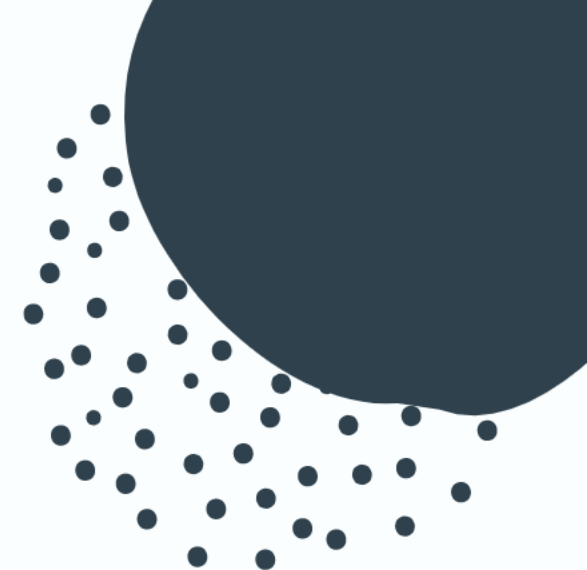
- Język obcy
- Wychowanie fizyczne
- Statystyka
- Mikrobiologia żywności
- Ogólna technologia żywności
- Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego
- Technologia gastronomiczna
- Procesy cieplne w gastronomii/Inżynieria produkcji
- Gastronomia w hotelarstwie/ Turystyka z elementami agroturystyki
- Savoir vivre/ Protokół dyplomatyczny
- Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych
- Kuchnia naturalna, regionalna, tradycyjna
- Technologia potraw mięsnych
- Catering
- Podstawy kelnerstwa i barmaństwa
- Przechowywalność surowców i potraw/ Chłódnictwo i zamrażalność surowców i potraw
- Żywnienie w wysiłku fizycznym/Żywnienie w warunkach ekstremalnych
- Niekonwencjonalne surowce w gastronomii/ Żywność ekologiczna i niekonwencjonalna
- Żywność specjalnego przeznaczenia/ Żywność funkcjonalna

III ROK STUDIÓW

- Język obcy
- Technologia czekolady i karmelu
- Enologia
- Komputerowe wspomaganie w gastronomii
- Aparatura gastronomiczna
- Technologia ciast i deserów
- Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności w gastronomii
- Kuchnie świata
- Technologia surówek i sałatek
- Polityka alergenowa w gastronomii/ Zarządzanie alergenami w gastronomii
- Projektowanie potraw i napojów
- Technologia potraw dietetycznych
- Baristyka
- Sztuka dekorowania stołów i potraw
- Technologia potraw z ryb i owoców morza
- Slow food
- Nowoczesne trendy w technologii ciast i deserów/Nowoczesne trendy w technologii czekolady
- Geografia kulinarna świata/ Nowoczesna gastronomia
- Seminarium dyplomowe
- Praktyka zawodowa

IV ROK

- Technologiczne projektowanie w gastronomii
- Gastronomy vocabulary/Słownictwo specjalistyczne w gastronomii
- Uwarunkowania ekonomiczno-społeczne w gastronomii/ Pozaekonomiczne uwarunkowania relacji z klientem
- Komunikacja marki/Komunikacja w zespole
- Seminarium dyplomowe
- Praca dyplomowa



TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

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

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI



UNIwersytet
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE





różne ścieżki kariery

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI 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, poszerzyć wiedzę technologiczną w wybranym przez siebie zakresie technologii, realizować praktyki zawodowe w zakładach produkcyjnych o ugruntowanej pozycji rynkowej?

CZEKAMY NA CIEBIE.

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

Po studiach:

TECHNOLOG,
GŁÓWNY TECHNOLOG,
KIEROWNIK PRODUKCJI,
MENEDŻER DS. ROZWOJU PRODUKTU,
PRACOWNIK NADZORU SANITARNEGO
I HANDLOWEGO

NAJWAŻNIEJSZE PRZEDMIOTY NA STUDIACH I STOPNIA (INŻYNIERSKICH)

I ROK STUDIÓW

- Repetytorium (matematyka, chemia, fizyka)
- Technologia informacyjna
- Matematyka
- Chemia
- Rysunek techniczny
- Ekologia i ochrona środowiska
- Prowadzenie działalności gospodarczej
- Maszynoznawstwo
- Fizyka z elementami biofizyki
- Chemia organiczna
- Statystyka
- Rachunkowość
- Organizacja i zarządzanie
- Chemia żywności
- Analiza sensoryczna
- Biologiczne podstawy produkcji żywności i żywienia

II ROK STUDIÓW

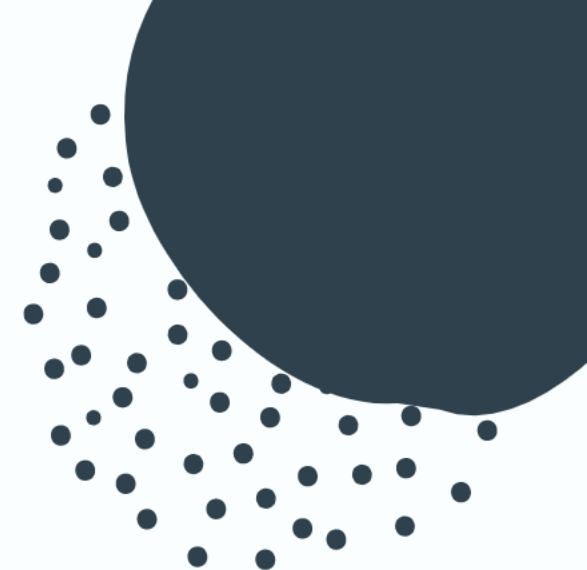
- Język obcy
- Przedmiot
- Techniki twórczego myślenia
- Biochemia żywności
- Podstawy żywienia człowieka
- Analiza i ocena jakości żywności
- Inżynieria procesowa
- Prawo żywnościowe
- Podstawy opakowania artykułów spożywczych
- Żywnienie zbiorowe
- Ogólna technologia żywności
- Mikrobiologia żywności
- Technologia żywności - biotechnologia żywności
- Technologia żywności - technologia mleczarska
- Technologia żywności - technologia mięsa i przetworów mięsnych
- Technologia żywności - technologia produktów roślinnych
- Technologia żywności - technologia gastronomiczna
- Ekonomia przedsiębiorstw żywnościowych

III ROK STUDIÓW

- Język obcy
- Higiena produkcji i toksykologia żywności
- Analiza instrumentalna
- Przechowywanie surowców i produktów spożywczych
- Biofizyka
- Surowce i materiały w biotechnologii
- Aparatura biotechnologiczna
- Mikrobiologia przemysłowa
- Biotechnologiczne oczyszczanie środowiska
- Biotechnologia procesowa
- Przedmioty specjalnościowe TECHNOLOGIA MIĘSA, TECHNOLOGIA MLECZARSKA, TECHNOLOGIA PRODUKTÓW ROŚLINNYCH, ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
- Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności
- Warsztaty językowe do wyboru a) Food science vocabulary lub b) Nutrition science vocabulary
- Praktyka zawodowa

IV ROK

- Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego
- Przedmioty specjalnościowe TECHNOLOGIA MIĘSA, TECHNOLOGIA MLECZARSKA, TECHNOLOGIA PRODUKTÓW ROŚLINNYCH, ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
- Seminarium dyplomowe
- PRACA DYPLOMOWA



REKRUTACJA

w kilku krokach

01

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.
3. Wnieś w terminie **opłatę rekrutacyjną**.
4. Sprawdź **uzyskane punkty** i dowiedz się czy jesteś w **kolejnym etapie**.



UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE



OFERTA KSZTAŁCENIA NA ROK AKADEMICKI 2021/2022

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 ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA							
BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI							
GASTRONOMIA – SZTUKA KULINARNA							

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

REKRUTACJA

w kilku krokach

02

1. Jeżeli już wiesz, że jesteś w drugim etapie, wystarczy, to 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!**



UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE



REKRUTACJA

więcej informacji:

www.uwm.edu.pl/kandydaci

www.irk.uwm.edu.pl/pl/

www.uwm.edu.pl/wnz



UNIwersYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE





UNIwersytet
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE



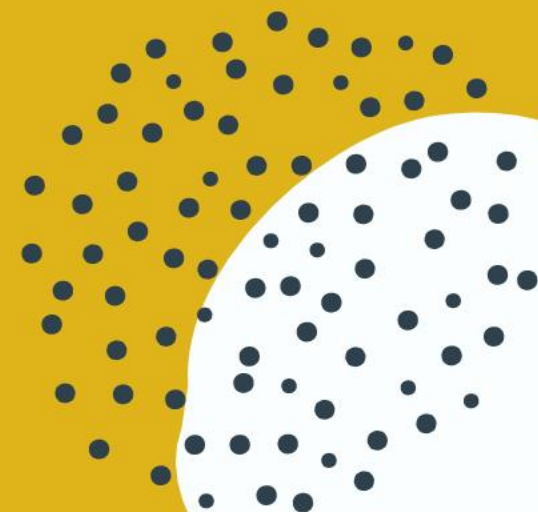


studiowanie

to wyzwanie

... ale też

możliwość nawiązania
świetnych kontaktów (nie tylko on-line),
oraz
przyjaźni na lata



studiowanie
to wyzwanie

pasja
rozwój osobisty

... ale też

zabawa

najlepsze juwenalia



KORTOWIADA

MAMY
NADZIEJĘ,
ŻE WKRÓTCE
STUDIOWANIE
ON-LINE
BĘDZIE
TYLKO
WSPOMNIENIEM.



SPOŁECZNOŚĆ AKADEMICKA TO LUDZIE
DOŁĄCZ DO NOŻY



Zapraszamy!

**ZAWSZE IDŹ PRZEZ
ŻYCIE, JAKBYŚ MIAŁ
NAUCZYĆ SIĘ CZEGOŚ
NOWEGO.**



VERNON HOWARD