



UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE



WYDZIAŁ NAUKI
O ŻYWNOCİ

STUDIA
ŻYWNOCİ,
HMM ...

BEZPIECZEŃSTWO
I CERTYFIKACJA ŻYWNOCİ

STUDIA INŻYNIERSKIE

GASTRONOMIA
SZTUKA KULINARNA

STUDIA INŻYNIERSKIE I MAGISTERSKIE

TECHNOLOGIA ŻYWNOCİ
I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

STUDIA INŻYNIERSKIE I MAGISTERSKIE

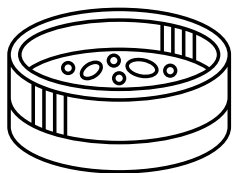


WWW.UWM.EDU.PL/WNZ



BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOCİ

NOWOŚĆ W OFERCIE KSZTAŁCENIA



Zastanawiałeś się ile kontroli przechodzi żywność, zanim trafi na rynek, kto czuwa nad jej bezpieczeństwem, jakością czy przydatnością do konsumpcji?

Jak produkować żywność zgodnie z wymogami prawa żywnościowego, międzynarodowych systemów zarządzania jakością w łańcuchu żywnościowym oraz różnych systemów certyfikacyjnych?

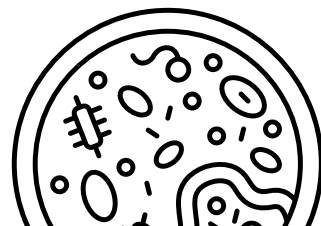
To wiedza związana z kierunkiem studiów **BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOCİ**.

STUDIA PRZYGOTUJĄ CIĘ DO PRACY JAKO:

- specjalista ds. jakości,
- specjalista ds. bezpieczeństwa żywności,
- analityk żywności,
- specjalista w firmach doradczych i badawczo-rozwojowych związanych z łańcuchem żywnościowym,
- specjalista ds. certyfikacji żywności i systemów zarządzania jakością,
- inspektor nadzoru sanitarnego i handlowego.



.....
Zajęcia praktyczne, laboratoryjne i terenowe, prowadzone przez wysokiej klasy kadrę akademicką, a także praktyków i ekspertów, z wykorzystaniem **nowoczesnej bazy naukowo - dydaktycznej** stanowią podstawę nauczania na kierunku.



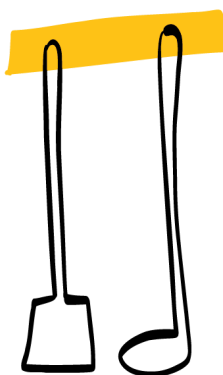
GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA

NOWE PROGRAMY KSZTAŁCENIA; AKREDYTACJA POLSKIEJ KOMISJI AKREDYTACYJNEJ;
CERTYFIKAT I ZNAK JAKOŚCI „STUDIA Z PRZYSZŁOŚCIĄ 2018”

Interesuje Cię fascynujący świat **SZTUKI KULINARNEJ**?

Odkryłeś w sobie pasję do tworzenia dań, pochodzących z różnych stron świata i chcesz ją rozwijać?

U nas, w profesjonalnych pracowniach gastronomicznych, pod okiem niekwestionowanych specjalistów nauczysz się jak komponować dania w tradycyjnej i nowoczesnej odsłonie, z dbałością o szczegóły, począwszy od doboru surowca, aż po wykończenie i prezentację dania na talerzu.



STUDIA PRZYGOTUJĄ CIĘ DO PRACY JAKO:

- profesjonalny kucharz,
- szef kuchni,
- właściciel restauracji,
- profesjonalny cukiernik,
- właściciel kawiarni,
- menedżer restauracji,
- menedżer kawiarni.

.....

W trakcie studiów poznasz najnowsze trendy w branży **HoReCa**, dowiesz się jak krok po kroku budować **biznes gastronomiczny** oraz zgrany zespół, którego praca przyczyni się do sukcesu **miejsca gastronomicznego**.



TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

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

Jak wyprodukować dowolny produkt żywnościowy, z dbałością o jego najwyższą jakość oraz o pozytywny wpływ na organizm człowieka?

Takie kompetencje zdobędziesz, studiując na kierunku **TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**.

W toku studiów nauczysz się nie tylko jak opracowywać receptury i specyfikacje produktów żywnościowych różnego pochodzenia, ale też jak krok po kroku wygląda procedura ich wdrożenia. Dowiesz się jak opracowywać normy produkcyjne, czy jak wygląda kontrola przebiegu procesów technologicznych w małych i dużych zakładach produkcyjnych.



Plan studiów daje możliwość poszerzania wiedzy w wybranym przez siebie zakresie technologii, w ramach **praktyk zawodowych w zakładach produkcyjnych o ugruntowanej pozycji rynkowej**.



STUDIA PRZYGOTUJĄ CIĘ DO PRACY:



- na stanowiskach inżynierskich oraz kierowniczych w zakładach przemysłu spożywczego tj. mleczarnie, zakłady mięsne, zakłady przetwórstwa roślinnego,
- jako menedżer ds. rozwoju produktu,
- jako pracownik nadzoru sanitarnego i handlowego.



PIERWSZY ETAP:

1. Sprawdź **kryteria kwalifikacji** na I stopień studiów na kierunkach WNoŻ.
2. Wypełnij **formularz zgłoszenia online** 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.

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	JĘZYKOBY NOWOŻYTNY	MATEMATYKA	HISTORIA
	BEZPIECZEŃSYWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOCICI	X	X	X	X	X	X	
	GASTRONOMIA SZTUKA KULINARNA	X	X	X	X	X	X	X
	TECHNOLOGIA ŻYWNOCICI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA	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. **Złóż wymagane dokumenty** 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; www.uwm.edu.pl/wnz

REKRUTACJA



WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOSCI

KIERUNKI I ZAKRES KSZTAŁCENIA

	STUDIA STACJONARNE		STUDIA NIESTACJONARNE	
	I stopień	II stopień	I stopień	I stopień
Ilość semestrów	7	3	7	3
KIERUNEK / Zakres kształcenia				
BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOSCI	x			
GASTRONOMIA – SZTUKA KULINARNA	x	x		
TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI 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		

DZIEKANAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOSCI

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

