GASTRONOMIA – SZTUKA KULINARNA

I stopnia – inżynierskie, 7 semestrów, stacjonarne
Specjalności: bez specjalności
II stopnia – magisterskie, 3 semestry, stacjonarne
Specjalności: bez specjalności

Jeśli lubisz gotować i eksperymentować w kuchni, a jedzenie jest dla Ciebie bardzo istotną wartością w życiu, i chciałbyś się jej poświęcić, kierunek GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA jest kierunkiem idealnym dla Ciebie.
Gastronomia jest branżą, w której zapotrzebowanie na wykwalifikowany personel z dnia na dzień rośnie, ponieważ wciąż otwierane są nowe obiekty gastronomiczne. Jako student kierunku GASTRONOMIA – SZTUKA KULINARNA, pod okiem doświadczonej kadry oraz w profesjonalnie wyposażonym obiekcie dydaktycznym zapoznasz się z tajnikami komponowania i serwowania potraw. Nauczysz się zasad organizacji i prowadzenia profesjonalnej kuchni, a także prowadzenia działalności gastronomicznej, zarówno pod kątem technologicznym, ekonomicznym, a także organizacyjno–prawnym. Nabędziesz ponadto wiedzę na temat składu produktów żywnościowych, a także zasad racjonalnego planowania żywienia poszczególnych grup ludności.

OBSZAR ZATRUDNIENIA: Absolwent kierunku GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA znajdzie zatrudnienie w charakterze: kucharza; szefa kuchni, pracownika obsługi sali restauracyjnej, menedżera różnych obiektów gastronomicznych tj. restauracji, stołówek, kawiarni, barów itp.

W 2018 roku, w 3. edycji konkursu Fundacji Rozwoju Edukacji i Szkolnictwa Wyższego i Agencji PRC, kierunek GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA, prowadzony na Wydziale Nauki o Żywności UWM w Olsztynie otrzymał certyfikat akredytacyjny „Studia z przyszłością".



KRYTERIA KWALIFIKACJI

KIERUNEK STUDIÓW	Konkurs (ranking) sumy % punktów uzyskanych z przedmiotów w części pisemnej egzaminu maturalnego występujących na świadectwie dojrzałości. Uwzględnione przedmioty (należy dokonać wyboru trzech przedmiotów z przedstawionych poniżej).
Inżynieria przetwórstwa żywności	Biologia Chemia Fizyka** Geografia Język obcy nowożytny* Język polski Matematyka
Technologia żywności i żywienie człowieka	
Towaroznawstwo	
Gastronomia - sztuka kulinarna	Biologia Chemia Fizyka** Geografia Historia Język obcy nowożytny* Matematyka

* język obcy w konkursie świadectw do wyboru przez kandydata
** lub fizyka i astronomia

Szczegóły dotyczące zasad kwalifikacji oraz kryteria kwalifikacji dla osób legitymujących się: świadectwem dojrzałości uzyskanym w systemie tzw. „starej matury"; dyplomem IB; dyplomem EB oraz świadectwem dojrzałości uzyskanym za granicą dostępne są na stronie internetowej www.uwm.edu.pl, w zakładce KANDYDACI.

Warunkiem ubiegania się o przyjęcie na studia drugiego stopnia danego kierunku jest posiadanie dyplomu ukończenia studiów co najmniej pierwszego stopnia (zawodowych). Zakres kierunków, po których absolwenci mogą ubiegać się o przyjęcie na dany kierunek studiów ze szczególnym uwzględnieniem kwalifikacji kandydata uzyskanych w wyniku ukończenia studiów oraz zasady rekrutacji określa rada wydziału, a głównym kryterium jest ranking ostatecznego wyniku studiów – bez wyrównania do pełnej oceny, w ramach określonego limitu miejsc.

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

Pl. Cieszyński 1, 10-726 Olsztyn
wnz-dziekanat@uwm.edu.pl
www.uwm.edu.pl/wnz
89 523 49 83 / 89 523 97 10 / 89523 34 01
/Wydział-Nauki-o-Żywności-UWM-Olsztyn

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie zastrzega sobie prawo wprowadzenia bez uprzedzenia zmian danych zawartych w niniejszej ulotce. Wszelkie informacje podane w ulotce nie stanowią oferty w rozumieniu Kodeksu Cywilnego.

UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

www.uwm.edu.pl

INŻYNIERIA PRZETWÓRSTWA ŻYWNOŚCI

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

TOWAROZNAWSTWO

GASTRONOMIA – SZTUKA KULINARNA



WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

ROK AKADEMICKI 2019/2020

INŻYNIERIA PRZETWÓRSTWA ŻYWNOŚCI

I stopnia – inżynierskie, 7 semestrów, stacjonarne
Specjalności: bez specjalności

Jeżeli interesujesz się techniką i technologią produkcji żywności, chcesz mieć realny wpływ na asortyment i jakość rynkowych produktów spożywczych, interesują cię badania żywności pod kątem jej składu i właściwości, chciałbyś wdrożyć nowe receptury i zaproponować produkcję nowych wyrobów spożywczych, masz pomysł na innowacyjne rozwiązania techniczne w przetwórstwie żywności, chciałbyś pracować po ukończeniu studiów w najnowocześniejszej branży przemysłu w Polsce, ten kierunek jest dla Ciebie.

W 2018 roku, na kierunku INŻYNIERIA PRZETWÓRSTWA ŻYWNOŚCI prowadzone jest tzw. **kształcenie dualne**. Oznacza to, że dla zdeklarowanych osób program kształcenia na III i IV roku studiów został rozszerzony o dodatkowe praktyki zawodowe przygotowujące absolwenta do praktycznego wykorzystania wiedzy zgodnej z zapotrzebowaniem przyszłego pracodawcy.

OBSZAR ZATRUDNIENIA: Absolwent kierunku INŻYNIERIA PRZETWÓRSTWA ŻYWNOŚCI przygotowany jest do pracy w: biurach inżynierskich, pracowniach projektowych różnych gałęzi przemysłowych, firmach produkujących maszyny i urządzenia dla przemysłu przetwórczego, firmach montażowych.

Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku INŻYNIERIA PRZETWÓRSTWA ŻYWNOŚCI możesz kontynuować naukę na studiach drugiego stopnia na Wydziale Nauki o Żywności lub Wydziale Nauk Technicznych UWM. Możesz ją też kontynuować na anglojęzycznej specjalności **Food Engineering**, prowadzonej przez UWM wspólnie z Universytetem w Offenburgu (Niemcy).



TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

I stopnia – inżynierskie, 7 semestrów, stacjonarne i niestacjonarne
Specjalności (stacjonarne): biotechnologia żywności; bezpieczeństwo żywności; technologia mięsa; technologia mleczarska; technologia produktów roślinnych; żywienie człowieka.
Specjalności (niestacjonarne): bez specjalności
II stopnia – magisterskie, 3 semestry, stacjonarne i niestacjonarne
Specjalności (stacjonarne): inżynieria przetwórstwa żywności; technologia żywności; żywienie człowieka
Specjalności (niestacjonarne): bez specjalności
Oferta w języku angielskim: studia **I stopnia** (stacjonarne) **–** Dairy Technology; studia **II stopnia** (stacjonarne) **–** Food Engineering (studia prowadzone w kooperacji z Uniwersytetem w Offenburgu)

Absolwent posiada wiedzę z zakresu chemii żywności oraz nauk technicznych, technologicznych, żywieniowych i ekonomicznych. Jest specjalistą w zakresie przetwarzania, utrwalania, przechowywania i kontroli jakości żywności. Umie organizować produkcję łącznie z doborem maszyn i urządzeń, a także przeprowadzać kalkulację ekonomiczną. Zna zasady funkcjonowania rynku produktów i usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka. Potrafi posługiwać się techniką komputerową w sterowaniu procesami technologicznymi oraz zarządzaniu przedsiębiorstwem.

Na kierunku kształcenia TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA, specjalności technologia mleczarska uruchomiono tzw. **kształcenie dualne**. Dla zdeklarowanych osób program kształcenia na III i IV roku studiów został rozszerzony o dodatkowe praktyki zawodowe przygotowujące absolwenta do praktycznego wykorzystania wiedzy zgodnej z zapotrzebowaniem przyszłego pracodawcy.

OBSZAR ZATRUDNIENIA: Jeżeli interesuje cię specjalistyczna wiedza z zakresu przechowywania, przetwarzania, utrwalania i kształtowania bezpieczeństwa oraz właściwości żywności, studia na kierunku TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA przygotują Cię do pracy na stanowiskach inżynierskich oraz kierowniczych w: zakładach zajmujących się pozyskiwaniem, przechowywaniem i dystrybucją żywności; jednostkach zajmujących się poradnictwem; upowszechnianiem wiedzy o żywności i żywieniu; laboratoriach analitycznych i kontroli jakości produktów spożywczych; zakładach żywienia zbiorowego; ośrodkach badawczo-rozwojowych; instytucjach naukowo-badawczych.



TOWAROZNAWSTWO

I stopnia - inżynierskie, 7 semestrów, stacjonarne
Specjalności: menedżer produktu; menedżer laboratorium badań żywności
II stopnia – magisterskie, 3 semestry, stacjonarne
Specjalności: zarządzanie procesami w produkcji i usługach

Absolwent kierunku towaroznawstwo posiada wiedzę i umiejętności, które pozwalają zostać specjalistą w zakresie kształtowania i oceny jakości towarów oraz zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Są to kompetencje niezbędne w pracy w przedsiębiorstwach produkcyjnych, na stanowiskach związanych z opracowywaniem nowych wyrobów i ich wizerunku, nadzorowaniem jakości towarów żywnościowych i przemysłowych, a także w laboratoriach analitycznych oraz jednostkach certyfikujących wyroby i usługi, organach nadzoru urzędowego, czy ośrodkach badawczo-rozwojowych.

OBSZAR ZATRUDNIENIA: Absolwent specjalności: MENEDŻER PRODUKTU posiada kompetencje: specjalisty ds. rozwoju produktu, rynku i sprzedaży; specjalisty ds. systemów zarządzania jakością; koordynatora projektów z zakresu zarządzania produktem spożywczym oraz powiązanymi z nim usługami.

Absolwent specjalności MENEDŻER LABORATORIUM BADAŃ ŻYWNOŚCI posiada kompetencje: samodzielnego kontrolera jakości w przedsiębiorstwie produkcyjnym; specjalisty ds. zarządzania jakością w laboratorium badawczym oraz monitorującym jakość żywności.

Absolwent specjalności ZARZĄDZANIE PROCESAMI W PRODUKCJI I USŁUGACH posiada kompetencje w zakresie: opracowywania i wprowadzania nowych procesów, produktów czy usług w firmach sektora rolno – spożywczego, przygotowywania i testowania produktów i usług , monitorowania parametrów jakościowych wytworzonych wyrobów i usług, integracji i doskonalenia znormalizowanych systemów zarządzania w oparciu o analizę ryzyka, opiniowania i aktywnego uczestnictwa w nowych projektach wdrażanych w firmach sektora rolno – spożywczego związanych z uzyskiwaniem oszczędności, opracowywania i wdrażania nowoczesnych systemów oceny wyrobów i usług, współpracy z urzędami i innymi organizacjami, np. urzędami celnymi i patentowymi, oraz jednostkami certyfikującymi na potrzeby zewnętrzne.

