

Witamy

na Wydziale Nauki o Żywności

Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie



… ponad 70 lat historii Wydziału Nauki o Żywności
… i tradycji nauczania, ale z nowoczesnym podejściem


70
LAT
WYDZIAŁ
NAUKI O ŻYWNOŚCI
UNIWERSYTET
WARMIŃSKO - MAZURSKI W OLSZTYNIE



70 LAT

WYDZIAŁ

NAUKI O ŻYWNOŚCI

UNIWERSYTET

WARMIŃSKO - MAZURSKI W OLSZTYNIE

Jesteśmy dumni
z naszych
ABSOLWENTÓW,
którzy są
doskonałymi
ambasadorami
Wydziału Nauki
o Żywności w kraju
i za granicą!



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

- **3200 PRACOWNIKÓW:**
  2000 nauczycieli
  w tym 214 profesorów
  i 279 dr habilitowanych;
- **25,000 STUDENTÓW**
  (20 000 stacjonarni, 5,000 niestacjonarni);
- **3600 UCZESTNIKÓW STUDIÓW PODYPLOMOWYCH**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

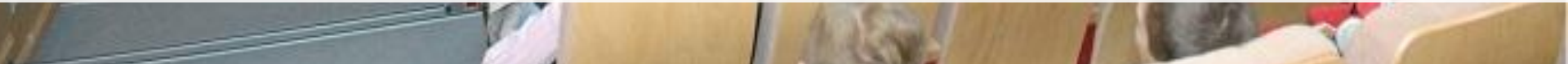
17 WYDZIAŁÓW

UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

17 WYDZIAŁÓW



- Wydział Bioinżynierii Żywności
- Wydział Biologii i Biotechnologii
- Wydział Geodezji, Inżynierii Przestrzennej i Budownictwa
- Wydział Humanistyczny
- Wydział Kształtowania Środowiska i Rolnictwa
- Wydział Matematyki i Informatyki
- Wydział Medycyny Weterynaryjnej
- Wydział Nauk Ekonomicznych
- Wydział Nauk Medycznych
- Wydział Nauk Społecznych
- Wydział Nauk Technicznych
- **WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI**
- Wydział Nauk o Środowisku
- Wydział Prawa i Administracji
- Wydział Studiów Technicznych i Społecznych
- Wydział Sztuki
- Wydział Teologii




Więcej informacji o nas ☺
UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE
www.uwm.edu.pl
www.uwm.edu.pl/wnz
#zapoznajsięzprogramami,planamikształcenia


You
Tube

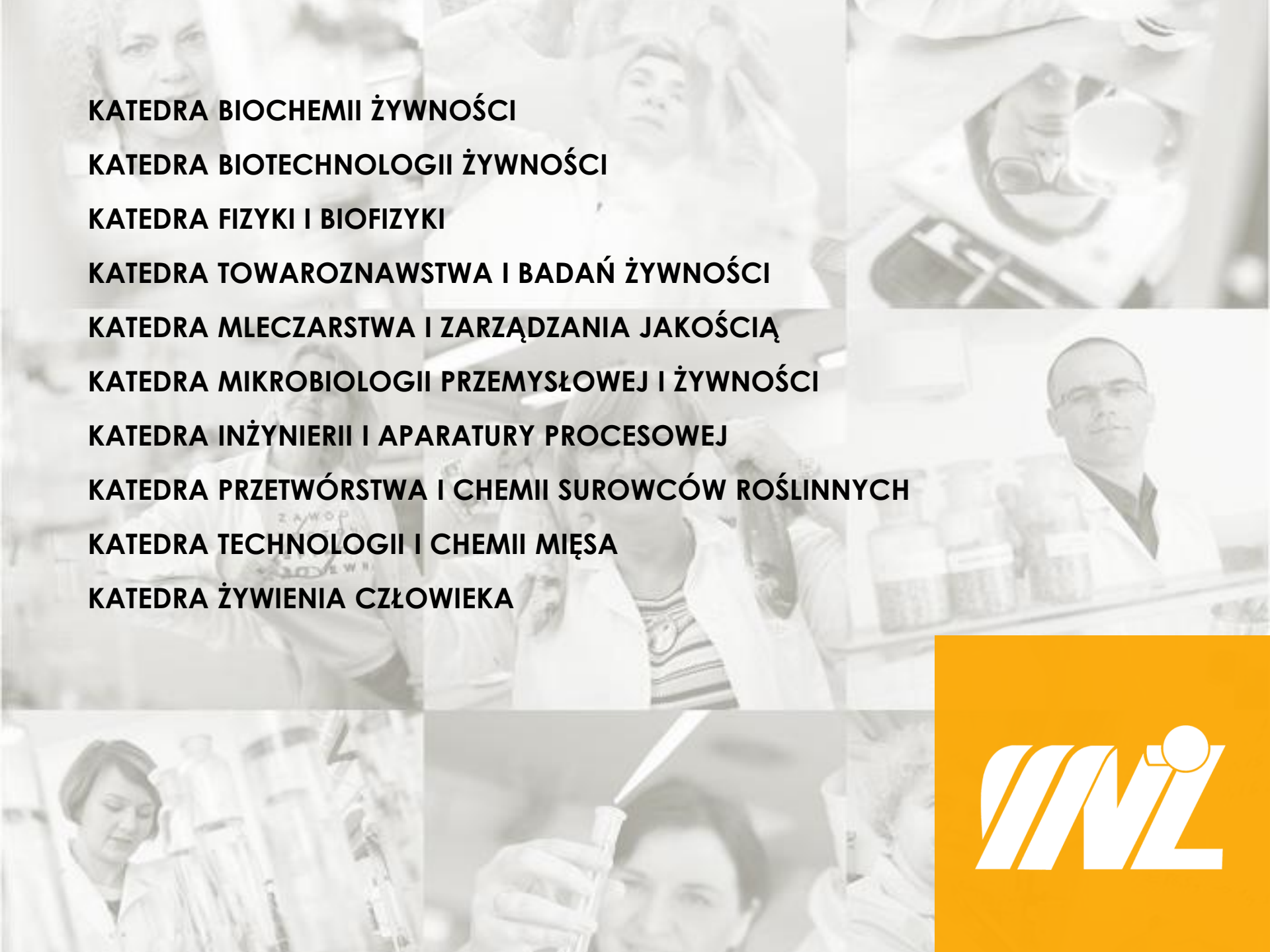
10 KATEDR









KATEDRA BIOCHEMII ŻYWNOŚCI

KATEDRA BIOTECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

KATEDRA FIZYKI I BIOFIZYKI

KATEDRA TOWAROZNAWSTWA I BADAŃ ŻYWNOŚCI

KATEDRA MLECZARSTWA I ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ

KATEDRA MIKROBIOLOGII PRZEMYSŁOWEJ I ŻYWNOŚCI

KATEDRA INŻYNIERII I APARATURY PROCESOWEJ

KATEDRA PRZETWÓRSTWA I CHEMII SUROWCÓW ROŚLINNYCH

KATEDRA TECHNOLOGII I CHEMII MIĘSA

KATEDRA ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

KIERUNKI STUDIÓW

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA — I stopień, II stopień

FOOD ENGINEERING — j.ang.

GASTRONOMIA – SZTUKA KULINARNA — I stopień

TOWAROZNAWSTWO — I stopień, II stopień — praktyczny

INŻYNIERIA PRZETWÓRSTWA ŻYWNOŚCI — I stopień

I stopień – studia inżynierskie
II stopień – studia magisterskie

przedmioty prowadzone przez pracowników Wydziału Nauki o Żywności

BIOINŻYNIERIA PRODUKCJI ŻYWNOŚCI

DIETETYKA

KIERUNKI STUDIÓW – inne wydziały

… jeśli interesuje Cię specjalistyczna wiedza z zakresu przechowywania, przetwarzania, utrwalania i kształtowania bezpieczeństwa oraz właściwości funkcjonalnych żywności.

Studia na kierunku przygotują Cię do pracy na stanowiskach inżynierskich oraz kierowniczych:
• w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego,
• w zakładach zajmujących się pozyskiwaniem, przechowywaniem i dystrybucją żywności oraz żywieniem człowieka.

Tu zdobędziesz umiejętności organizowania produkcji włącznie z doborem maszyn i urządzeń oraz przeprowadzania jej ekonomicznej kalkulacji.

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

STUDIA I stopnia
STACJONARNE I NS

- Biotechnologia żywności
- Technologia mleczarska
- Technologia produktów roślinnych
- Technologia mięsa
- Żywienie człowieka

STUDIA II stopnia
ST i NS

- Technologia żywności
- Żywienie człowieka
- Inżynieria produkcji żywności



TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

… jeśli planujesz w przyszłości zostać specjalistą w zakresie kształtowania i oceny jakości towarów oraz zarządzania jakością.

Studia na kierunku przygotują Cię do pracy w przedsiębiorstwach produkcyjnych, na stanowiskach związanych z:

- opracowywaniem nowych wyrobów i kreowaniem wizerunku produktu,
- kontrolą i nadzorowaniem jakości towarów żywnościowych i przemysłowych,
- w laboratoriach analitycznych
- w jednostkach certyfikujących wyroby i usługi,
- organach nadzoru urzędowego,
- ośrodkach badawczo-rozwojowych.

TOWAROZNAWSTWO

Nowe specjalności
i plany kształcenia

STUDIA I st.
– 7 SEMESTRÓW

- Menedżer produktu
- Menedżer laboratorium badań żywności

STUDIA II st. stacjonarne
– 3 SEMESTRY

- Menedżer usług gastronomiczno-hotelarskich
- Zarządzanie procesami w produkcji i usługach



certyfikowane szkolenia,
warsztaty eksperckie

TOWAROZNAWSTWO

jeśli interesuje Cię praktyczny aspekt projektowania i sprawowania nadzoru nad procesami technologicznymi oraz aparaturą procesową w zakładach przetwórstwa rolno – spożywczego i pokrewnych.

Studia na kierunku przygotują Cię do pracy w biurach inżynierskich, pracowniach projektowych różnych gałęzi przemysłowych, firmach produkujących maszyny i urządzenia dla przemysłu przetwórczego oraz firmach montażowych.

INŻYNIERIA PRZETWÓRSTWA ŻYWNOŚCI



STUDIA I stopnia stacjonarne

nowa nazwa kierunku

INŻYNIERIA PRZETWÓRSTWA ŻYWNOŚCI



STUDIA I stopnia stacjonarne

GASTRONOMIA – SZTUKA KULINARNA

Jeśli swoją przyszłość wiążesz z pracą w gastronomii, tu nabędziesz umiejętności:

- **komponowania potraw, ze szczególnym uwzględnieniem wyboru odpowiednich operacji jednostkowych,**
- **prowadzenia działalności gastronomicznej, zarówno pod kątem technologicznym, ekonomicznym jak i organizacyjno–prawnym,**

a także wiedzę na temat planowania racjonalnego żywienia poszczególnych grup ludności.

Studia na kierunku przygotują Cię do pracy w charakterze kucharza, menedżera różnych obiektów gastronomicznych tj. restauracje, stołówki, kawiarnie, bary itp., intendenta.

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.**
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)
INŻYNIERIA PRZETWÓRSTWA ŻYWNOŚCI TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI TOWAROZNAWSTWO	BIOLOGIA CHEMIA FIZYKA I ASTRONOMIA GEOGRAFIA JĘZYK OBCY NOWOŻYTNY JĘZYK POLSKI MATEMATYKA
GASTRONOMIA – SZTUKA KULINARNA	BIOLOGIA CHEMIA FIZYKA I ASTRONOMIA GEOGRAFIA HISTORIA JĘZYK OBCY NOWOŻYTNY MATEMATYKA

REKRUTACJA

DRUGI ETAP:

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!**

WIĘCEJ INFORMACJI:

www.uwm.edu.pl/kandydaci
www.uwm.edu.pl/wnz

REKRUTACJA

... nie tylko się uczymy ☺

- umowy z wiodącymi firmami światowymi działającymi w dziedzinie przetwórstwa i usług w produkcji żywności;

- wizyty studyjne w zakładach przemysłu spożywczego





WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

ZENTIS

SCANIA

NEUMO – POLSKA
Centrum Stali Nierdzewnej i Kwasoodpornej

MULTIVAC

WILD
WE CREATE Great Taste

KOH
KB FOLIE
Polska

CHR. HANSEN

ALPMA

TEWES-BIS®

ECOLAB

MERCK

AAK

P.M.T. TRADING Sp. z o.o.

obram

Welcome
Tetra Pak
protects what's good™

GEA
Process Engineering

Trepko

DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

ELOPAK

Palsgaard®
Heart working people



WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI



CENTRUM DYDAKTYCZNO-BADAWCZE MLECZARSTWA strona wschodnia



CENTRUM DYDAKTYCZNO-BADAWCZE MLECZARSTWA strona wschodnia



CENTRUM GASTRONOMII
Z DIETETYKĄ I BIOOCENĄ ŻYWNOŚCI



#WNŻ #ZAPRASZAMY

#OLSZTYN #KORTOWO #UWM #WNŻ