WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

80 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI 1945 - 2025


DZIENNIKARSTWA I KOMUNIKACJI SPOŁECZNEJ


OLSZTYN


UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE





DLACZEGO UWM?
PRZED TOBĄ WYBÓR UCZELNI!

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie położony jest w Kortowie – osiedlu, w którym znajduje się większość naszych budynków dydaktycznych.

Otoczony jeziorami i lasami tworzy zieloną przestrzeń, sprzyjającą nauce na świeżym powietrzu i aktywnemu wypoczynkowi.
Na UWM zdobywanie wiedzy to niezapomniana przygoda. Łączymy tu tradycję z nowoczesnością, tworząc unikalną atmosferę do nauki i rozwoju pasji. **Do 2024 roku wykształciliśmy ponad 161 tysięcy osób!**



- 15 WYDZIAŁÓW + SZKOŁA ZDROWIA PUBLICZNEGO
- OK. 3000 PRACOWNIKÓW
- 18 000 STUDENTÓW
- 65 KIERUNKÓW KSZTAŁCENIA
- 600 OSÓB W SZKOLE DOKTORSKIEJ
- 1000 UCZESTNIKÓW STUDIÓW PODYPLOMOWYCH

UNIWERSYTET

WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE



WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

TO 80 LAT HISTORII I TRADYCJI NAUCZANIA

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

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



80 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI

1945 - 2025

8 KATEDR

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

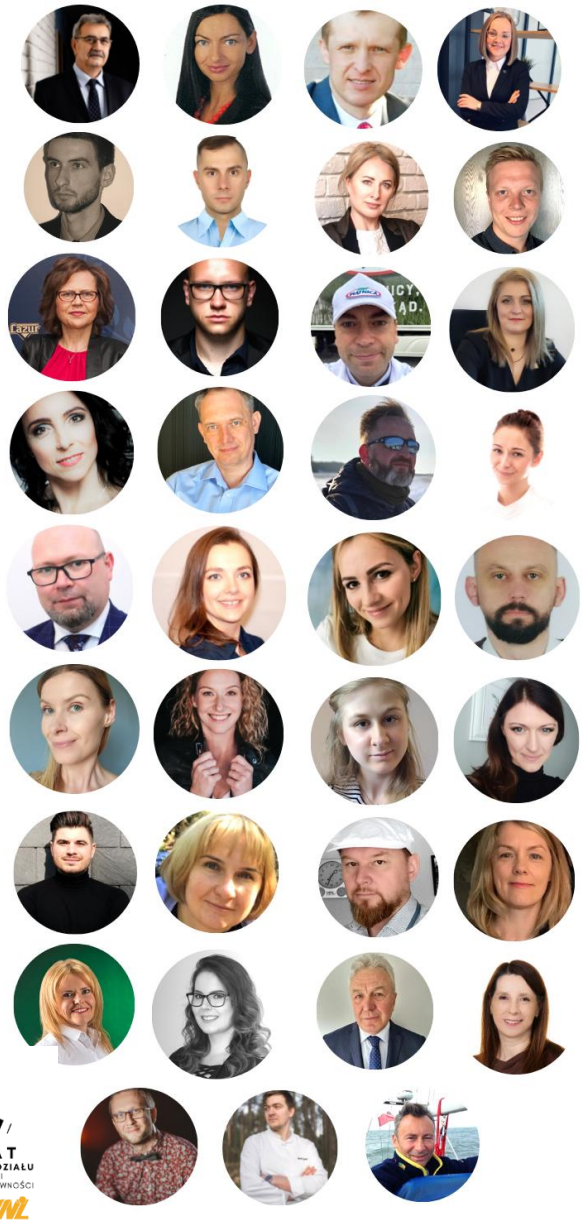
TYSIĄCE ABSOLWENTÓW



WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI
1944 2024

STREFA ABSOLWENTA



WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

TO 80 LAT HISTORII I TRADYCJI NAUCZANIA

… a osób z nim związanych, szczególnie Absolwentów jest tysiące. Ich losy i kariery zawodowe potoczyły się w różnych kierunkach, również w różnych kierunkach świata.

Większość, czasy studenckie wspomina z nostalgią. W STREFIE ABSOLWENTA mówią nie tylko o tym, co było trudne, czy inspirujące, ale też o tym co niezapomniane, wspominają ludzi, z którymi dzielili okres studiów i wyjątkowy klimat miejsca.

BYĆ JAK WNOŻ



JAKUB MIELEWCZYK

Sales Manager
GEA Food Solution Poland

"Najlepiej ze studiów wspominam praktyczne zajęcia, naukę samodzielności, dobre relacje z kadrą dydaktyczną, zajęcia specjalizacyjne, wizyty studyjne w zakładach produkcyjnych, działanie w kołach naukowych, elastyczność i wysoki poziom i przygotowanie prowadzących, przyjaźnie tu zawiązane oraz oczywiście Kortowo samo w sobie".

2017, 2018, 2019

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA, technologia mięsa (inż.)
TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA, inżynieria przetwórstwa żywności (mgr)
BROKER INNOWACJI W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM (inż.)

BYĆ JAK WNOŻ



DAMIAN JAMIOŁKOWSKI

Wiceprezes ds. Produkcji i Techniki
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piątnicy

"Ukończone studia są fundamentem, na którym buduję kolejne etapy mojej kariery zawodowej. Najlepiej wspominam zajęcia praktyczne na hali mleczarskiej, ponieważ tam można było połączyć teorię z praktyką. Można było tchnąć życie w poszczególne technologie i procesy, które pozwalały na wyprodukowanie smacznego i bezpiecznego produktu".

2009

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
TECHNOLOGIA MLECZARSKA

BYĆ JAK WNOŻ



JOANNA MAJEWSKA

Sales Expert Cheese
TETRA PAK

"Najlepiej ze studiów wspominam
wszystkie zajęcia praktyczne.

Przez te kilkanaście lat pracy w branży rozumiem,
jak istotne są zdobyte na studiach podstawy,
aby być odpowiednim partenerem do rozmów".

UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

2008

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI
TECHNOLOGIA MLECZARSKA

BYĆ JAK WNOŻ



MAGDALENA SWENDROWSKA

od 2015 roku związana z branżą hotelową

F&B Manager w Golden Tulip
Gdańsk Residence w Gdańsku

"Ze studiów najlepiej wspominam zajęcia praktyczne
ze specjalistami różnych dziedzin
a także uczestnictwo w kołach naukowych.

Studiując na UWM w Olsztynie zdobyłam wiedzę praktyczną
z m.in.: technologii potraw, cukiernictwa, barmaństwa, baristyki, enologii,
savoir- vivre, jak również teoretyczną:
ogólna technologia żywności, mikrobiologia,
rachunkowość zarządcza
- składające się w niezbędną całość wykorzystywaną
w codziennej pracy".

UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

2017

GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA
TOWAROZNAWSTWO (MENEDŻER USLUG
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH

BYĆ JAK WNOŻ



MARCIN TALIPSKI

prowadzenie restauracji DEKALOG SMAKU
w Domus Mariae w Gietrzwałdzie

"(...) Podczas studiów wyjeżdżałem za granicę do pracy, co pomogło mi poznać inne kultury, spróbować tamtejszych kuchni, a także usamodzielnić się finansowo. Szczególnie wspominam wyjazd do Chicago, gdzie pierwszy raz jadłem w restauracji z gwiazdką Michelin. To z kolei było inspiracją do odbycia stażu w polskiej restauracji, również nagrodzonej gwiazdką. Tym samym spełniłem część swoich marzeń". Na studiach nauczyłem się myśleć analitycznie (...), wiedza z mikrobiologii przydała mi się przy rozszerzaniu działalności o wyroby wędliniarskie, zajęcia z projektowania do odczytywania projektów oraz tworzenia ich wstępnych zarysów. Nauczyłem się wystąpień publicznych. Branie udziału w konkursach i udzielanie się w społecznościach akademickich zwiększyło moją pewność siebie w rozmowach z klientami i partnerami biznesowymi. Niewątpliwie ważne są relacje i kontakty które zdobywałem studiując".

UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

2018

GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA

BYĆ JAK WNOŻ



MARTYNA RYCHTA

Starszy Analityk ds. Infrastruktury
Citibank Europe PLC

"Na pierwszy rzut oka moje wykształcenie ma niewiele wspólnego z obecnie wykonywanym zawodem. (...) . Muszę jednak przyznać, że oba kierunki, poprzez swoją interdyscyplinarność, pozwoliły mi na rozwój nie tylko w wąskiej dziedzinie jaką jest technologia żywności. (...)

Dużym atutem w moim CV był i nadal pozostaje wyjazd na praktyki studenckie w programie Erasmus+ (La Roche Sur Foron, Francja). Dzięki temu łatwiej się odnalezłam w międzynarodowym środowisku, w którym teraz pracuję. (...) Ze studiów wyniosłam także umiejętności typowo "ogarniające". Byłam zaangażowana w przedsięwzięcia i agendy takie jak; Chór im. prof. Wiktora Wawrzyczka UWM, ESN UWM, Akademia Biznesu UWM, Zespół ds. Promocji Wydziału WNOŻ, RWSS WNOŻ, Bój Wydziałów. Nawiasem mówiąc, dalej śpiewam w Chórze i trochę "przedłużam" sobie życie studenckie :) (...)".

UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

2019, 2020

BROKER INNOWACJI W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM
TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI



KIERUNKI
KSZTAŁCENIA

KIERUNEK STUDIÓW

BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

POZIOM STUDIÓW	**studia pierwszego stopnia - inżynierskie**
FORMA STUDIÓW	**stacjonarne**
NAZWA DYSCYPLINY, DO KTÓREJ ZOSTAŁ PRZYPORZĄDKOWANY KIERUNEK	**technologia żywności i żywienia (100%)**

KIERUNEK STUDIÓW

GASTRONOMIA
SZTUKA KULINARNA

POZIOM STUDIÓW	**studia pierwszego stopnia - inżynierskie**
	studia drugiego stopnia - magisterskie
FORMA STUDIÓW	**stacjonarne**
NAZWA DYSCYPLINY, DO KTÓREJ ZOSTAŁ PRZYPORZĄDKOWANY KIERUNEK	**technologia żywności i żywienia (100%)**

KIERUNEK STUDIÓW

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

POZIOM STUDIÓW	**studia pierwszego stopnia - inżynierskie**
	studia drugiego stopnia - magisterskie
FORMA STUDIÓW	**stacjonarne, niestacjonarne**
NAZWA DYSCYPLINY, DO KTÓREJ ZOSTAŁ PRZYPORZĄDKOWANY KIERUNEK	**technologia żywności i żywienia (100%)**



STUDIA

NA WYDZIALE NAUKI O ŻYWNOŚCI UWM W OLSZTYNIE

60 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI UWM 1965 - 2025

STUDIA

NA WYDZIALE NAUKI O ŻYWNOŚCI UWM W OLSZTYNIE

we współpracy
z otoczeniem gospodarczym

wykłady informacyjne i dyskusyjne

ćwiczenia audytoryjne, komputerowe i projektowe

ćwiczenia laboratoryjne w oparciu o bazę laboratoryjną Wydziału Nauki o Żywności

ćwiczenia terenowe

warsztaty z praktykami

miesięczne praktyki zawodowe

pracownia dyplomowa



BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

PO PIERWSZEJ POZYTYWNEJ AKREDYTACJI PKA

BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

od surowca do certyfikatu!

Zostań strażnikiem jakości
w przemyśle spożywczym!

BEZPIECZEŃSTWO
I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI
to kierunek, na którym nauczysz się,
jak zagwarantować najwyższą jakość
produktów, trafiających na rynek.
Zostań ekspertem, który kształtuje
odpowiedzialne podejście do
żywności przyszłości.

80 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI
1945 - 2025

BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

to nauka z misją

Zdobędziesz tu interdyscyplinarną wiedzę z zakresu kontroli jakości, prawa żywnościowego, mikrobiologii i technologii produkcji żywności.
Nauczysz się, jak sprawić, żeby produkty spożywcze, które trafiają na rynek, były zdrowe i naprawdę dobrej jakości.

Podczas studiów wprowadzimy Cię w świat analizowania procesów wytwarzania, wdrażania systemów certyfikacji oraz dbania o bezpieczeństwo produktów.

80 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI WNŻ 1948 - 2028

BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

to nauka z misją

Program studiów obejmuje:

- zajęcia praktyczne w nowoczesnych laboratoriach,
- współpracę z przemysłem spożywczym i instytucjami nadzorującymi jakość żywności.

Przygotujemy Cię **do pracy jako specjalista ds. jakości, audytor, inspektor kontroli żywności lub konsultant w firmach certyfikujących i produkcyjnych.**

80 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI INŻ. 1945 - 2025

BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

dla kogo studia?

Na tym kierunku najlepiej odnajdą się osoby, które **pasjonuje żywność i jej jakość** – od surowca po gotowy produkt.

Będzie idealny dla Ciebie, jeśli chcesz zrozumieć, jak powstaje żywność bezpieczna, wartościowa i zgodna z obowiązującymi normami.

Sprawdzisz się tu, jeśli masz w sobie **dokładność, odpowiedzialność, ciekawość świata nauki i technologii**, a także chęć poznania wpływu żywności na zdrowie i środowisko.

80 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI
1945 - 2025



BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

dla kogo studia?

80 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI WNŻ 1945 - 2025

BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

Czego się nauczysz?

Na studiach I stopnia, studiów stacjonarnych nauczysz się:

- oceny jakości i bezpieczeństwa produktów spożywczych;
- systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem (HACCP, ISO, BRC, IFS);
- certyfikacji i kontroli urzędowej żywności;
- przetwarzania surowców spożywczych z uwzględnieniem aspektów środowiskowych;
- wymagań prawnych dla żywności ekologicznej, tradycyjnej i nowej (novel food).
- Zajęcia mają charakter praktyczny i odbywają się w nowoczesnych laboratoriach Wydziału Nauki o Żywności UWM, a także w formie ćwiczeń terenowych i warsztatów z praktykami.

BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

Perspektywy zawodowe:

Po ukończeniu kierunku możesz pracować jako:

- specjalista ds. jakości;
- specjalista ds. bezpieczeństwa żywności;
- analityk żywności – laborant;
- specjalista ds. certyfikacji i audytów;
- doradca w firmach badawczo-rozwojowych i konsultingowych;
- inspektor nadzoru sanitarnego i handlowego;
- menedżer ds. jakości w przedsiębiorstwach sektora spożywczego.



BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

NAJWAŻNIEJSZE PRZEDMIOTY NA STUDIACH

NAJWAŻNIEJSZE PRZEDMIOTY NA STUDIACH

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 ogólnouczelniany
- 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

80 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI 1945 - 2025

GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA

- NOWE PROGRAMY KSZTAŁCENIA
- AKREDYTACJA POLSKIEJ KOMISJI AKREDYTACYJNEJ



MASZ PASJĘ DO GOTOWANIA?

**Potrafisz ze zwykłych składników wyczarować dania,
które zachwycają smakiem i wyglądem?
Chcesz rozwijać swój talent w profesjonalnych warunkach
i zdobyć wiedzę, dzięki której zaistniejesz w branży gastronomicznej?**

80 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI WNZ 1945 - 2025



GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA

kształcimy mistrzów





GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA

to nowoczesne studia dla osób, które **chcą łączyć kulinarne rzemiosło z wiedzą technologiczną, żywieniową i menedżerską.**

Program obejmuje zarówno klasyczne techniki gotowania,
jak i nowoczesne metody kreowania potraw.
Zajęcia odbywają się w profesjonalnych pracowniach i laboratoriach,
a także w renomowanych zakładach gastronomicznych
w ramach praktyk zawodowych

GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA

Dla kogo?

Dla osób, które:

- mają zmysł smaku, estetyki i pasję do gotowania;
- chcą opanować sztukę komponowania potraw tradycyjnych i nowoczesnych;
- interesują się kuchniami świata, surowcami, technologią i żywieniem;
- planują karierę w branży HoReCa lub rozwój własnej działalności gastronomicznej.





GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA

Czego się nauczysz?

Na studiach I stopnia (inżynierskich) nauczysz się:

- przygotowywać potrawy z różnych kuchni świata z wykorzystaniem tradycyjnych i nowoczesnych technik kulinarnych;
- dobierać odpowiednie surowce i oceniać ich jakość;
- komponować racjonalne jadłospisy i rozumieć zasady żywienia różnych grup ludzi;
- prowadzić lokal gastronomiczny od strony technologicznej, organizacyjnej, ekonomicznej i prawnej;
- analizować ryzyko chorób dietozależnych i tworzyć strategie zapobiegawcze.



GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA

Czego się nauczysz?

Na studiach II stopnia (magisterskich) nauczysz się:

- rozwijać umiejętności kulinarne na poziomie mistrzowskim;
- projektować innowacyjne rozwiązania w gastronomii;
- zarządzać zespołami i procesami w restauracjach i kawiarniach;
- tworzyć oferty gastronomiczne dostosowane do potrzeb różnych klientów;
- wdrażać strategie jakości i marketingowe w branży HoReCa.

Zajęcia prowadzone są przez **wykładowców Wydziału Nauki o Żywności UWM oraz uznanych praktyków i ekspertów z branży gastronomicznej.**



GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA

PERSPEKTYWY ZAWODOWE

Po ukończeniu kierunku możesz pracować jako:

- profesjonalny kucharz lub szef kuchni;
- cukiernik, właściciel restauracji lub kawiarni;
- menedżer lokalu gastronomicznego;
- doradca kulinarny lub konsultant ds. żywienia;
- specjalista w branży HoReCa – także na rynku międzynarodowym.



80 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI



kształcimy mistrzów



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
- Żywienie 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
- Przechowalnictwo surowców i potraw/ Chłodnictwo i zamrażalnictwo surowców i potraw
- Żywienie w wysiłku fizycznym/Żywienie 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

80 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI 1945 - 2025



TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

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

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Jak powstaje żywność, którą codziennie widzisz na sklepowych półkach? Jak zadbać o jej bezpieczeństwo, jakość i wartość odżywczą? Jakie procesy technologiczne wpływają na smak, wygląd i trwałość produktów spożywczych?

Kierunek ***TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA*** łączy wiedzę z zakresu nauk przyrodniczych, technologii przetwarzania żywności i zasad żywienia z praktycznym przygotowaniem do pracy w branży spożywczej. Program opiera się na eksperckiej wiedzy pracowników Wydziału Nauki o Żywności UWM oraz ścisłej współpracy z otoczeniem gospodarczym.

To studia dla tych, którzy chcą wpływać na to, co jemy – od etapu surowca aż po gotowy produkt.

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

DLA KOGO?

Dla osób, które:

- interesują się produkcją i jakością żywności;
- chcą zgłębić zasady przetwarzania, dystrybucji i oceny surowców;
- pasjonują się nauką o żywieniu i technologią spożywczą;
- planują pracę w zakładach przemysłu spożywczego, laboratoriach, jednostkach kontroli lub rozwoju produktów.



CZEGO SIĘ NAUCZYSZ?

Na studiach I stopnia, inżynierskich nauczysz się:

- poznasz zasady opracowywania receptur i produkcji żywności;
- kontrolować i prowadzić procesy technologiczne;
- racjonalnego żywienia i zapobiegania chorobom dietozależnym;
- specyfiki pracy w różnych sektorach przemysłu spożywczego;
- praktycznych umiejętności, dzięki nauce w nowoczesnych laboratoriach i podczas praktyk zawodowych.

Dostępne zakresy kształcenia:

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







Na kierunku studiów II stopnia, magisterskich nauczysz się:

•projektowania nowych produktów spożywczych;
•wszystkiego z zakresu żywienia, technologii, zarządzania i bezpieczeństwa;
•wdrażać innowacje w przemyśle i zarządzać procesem produkcji;
•pełnienia funkcji kierowniczych lub eksperckich w sektorze spożywczym.

Dostępne zakresy kształcenia (studia stacjonarne):

- Technologia żywności
- Menedżer produktów żywnościowych
- Żywienie człowieka
- Food engineering (studia w języku angielskim)







PERSPEKTYWY ZAWODOWE

Absolwenci kierunku są przygotowani do pracy m.in. jako:

- technolog, główny technolog, kierownik produkcji;
- menedżer ds. jakości lub rozwoju produktu;
- specjalista ds. żywienia i certyfikacji;
- pracownik nadzoru sanitarnego i handlowego;
- specjalista w zakładach przemysłu spożywczego: mleczarskiego, mięsnego, przetwórstwa owocowo warzywnego.

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 opakowalnictwa artykułów spożywczych
- Żywienie 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
- Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych

III ROK STUDIÓW

- Język obcy
- Higiena produkcji i toksykologia żywności
- Analiza instrumentalna
- Przechowalnictwo 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

80 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI 1945 - 2025



STUDIA TO MOŻLIWOŚĆ ROZWOJU PODCZAS WYJAZDÓW

w ramach programu **Erasmus+**
do uczelni państw partnerskich, m.in.
Hiszpanii, Włoch, Portugalii, Grecji, Holandii,

Dzięki naszej współpracy z renomowanymi firmami branży spożywczej możesz również skorzystać z **płatnych praktyk zawodowych** i zebrać cenne doświadczenie jeszcze w trakcie studiów.
Dzięki temu ukończysz naukę z praktycznymi umiejętnościami i kompetencjami, które są pożądane przez pracodawców w sektorze spożywczym.

WYBRANE OFERTY PRACY
PORTAL PRACUJ.PL

Specjalista ds. innowacji produktu – Biotechnolog żywności/Technolog żywności (k/m)

U Jędrusia O firmie

ważna jeszcze miesiąc (do 07 mar)

10 500 – 13 000 zł brutto / mies. | umowa o pracę

Technolog żywności / suplementy

H+B GROUP sp. z o.o. O firmie

ważna jeszcze 5 dni (do 14 lut)

6 000 – 9 000 zł brutto / mies. | umowa o pracę

Technolog żywności (k/m)

ER Group Sp. z o.o. O firmie

ważna jeszcze 4 dni (do 13 lut)

10 000 – 13 000 zł brutto / mies. | umowa o pracę

Technolog / Koordynator Produkcji Piekarniczej K/M

Piekarnia Jerzy Barbara Buczek Sp.J. O firmie

ważna jeszcze 17 dni (do 26 lut)

10 000 – 14 000 zł brutto / mies. | umowa o pracę

Technolog żywności - Specjalista / Specjalistka ds. rozwoju produktu

ZAKŁAD KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH ZBIGNIEW OLCZAK O firmie

ważna jeszcze 2 dni (do 11 lut)

8 000 – 12 000 zł brutto / mies. | umowa o pracę

Młodszy Technolog / Młodsza Technolożka Rozwoju Produktu

LOTTE Wedel O firmie

ważna jeszcze 6 dni (do 15 lut)

9 350 – 11 000 zł brutto / mies. | umowa o pracę

dostęp 09.02.2026

REKRUTACJA

w kilku krokach

- sprawdź **kryteria kwalifikacji** na I stopień studiów na kierunkachWNoŻ
- wypełnij **online formularz zgłoszenia** na studia dostępny na: **www.irk.uwm.edu.pl.**
- wnieś w terminie **opłatę rekrutacyjną**
- sprawdź **uzyskane** punkty i dowiedz się czy jesteś w **kolejnym etapie**

OFERTA KSZTAŁCENIA NA ROK AKADEMICKI 2026/2027

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

- Jeżeli już wiesz, że jesteś w drugim etapie, wystarczy, że **złożysz wymagane dokumenty**, które należy dostarczyć do **Uczelnianej Komisji Rekrutacyjnej UWM**.

Po weryfikacji dokumentów, na Twoim profilu pojawi się informacja, że **zostałeś przyjęty na studia. Witamy!**


WIĘCEJ INFORMACJI:
www.uwm.edu.pl/kandydaci
www.irk.uwm.edu.pl/pl/
www.uwm.edu.pl/wnz
80 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI WNŻ 1945 - 2025

UWM W OLSZTYNIE
WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI
DAJĄ WSPARCIE



WSPARCIE FINANSOWE

UWM W OLSZTYNIE

Stypendia to różne formy wsparcia finansowego studentów. Pomagają im **pokonywać trudności materialne, doceniają ich działalność oraz zaangażowanie w życie studenckie.**

NA UWM FUNKCJONUJĄ:

- stypendium rektora
- stypendium ministra
- stypendium dla osób z niepełnosprawnościami
- stypendium socjalne
- zapomogi
- kredyt studencki

UNIWERSYTECKIE CENTRUM WSPARCIA

wesprze Cię w różnych obszarach życia akademickiego i osobistego. Świadczy pomoc psychologiczną, działa na rzecz równości i dobrostanu, bezpieczeństwa, wsparcia osób z niepełnosprawnościami, edukuje.

W UCW ZNAJDZIESZ:

- Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami,
- Ośrodek Pomocy Psychologicznej i Psychoedukacji „Empatia".

RÓWNE TRAKTOWANIE

- Rzecznik ds. Równości Szans
- Specjalistka ds. Równouprawnienia
- Komisja ds. Równości Szans

POZNAJ
NASZE
FORMY
WSPARCIA

WYDZIAŁOWI
OPIEKUNOWIE OSÓB
Z NIEPEŁNASPROWNOŚCIAMI

SKORZYSTAJ
ZE
WSPARCIA

UNIWERSYTECKIE
CENTRUM WSPARCIA


NA STUDIACH
podnosimy poprzeczkę
KONKURSY I NAGRODY
DEDYKOWANE STUDENTOM
80 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI
1945 - 2025
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski
w Olsztynie
UNIVERSITAS WARMIENSIS ET MASURIENSIS OLSTINI
ECOLAB
NAGRODA TETRA
DLA
MARTY KASIŃSKIEJ
najlepszego absolwenta Wydziału Nauki o Żyw
o równowartości
5000 euro
Prof. dr hab. Małgorzata Darewicz
Dziekan Wydziału Nauki o Żywności







KONKURSY I NAGRODY
DEDYKOWANE STUDENTOM

ZENTIS 1893

opracowanie koncepcji nowych produktów

I miejsce – 10.000 złotych
II miejsce – 5.000 złotych
III miejsce – 3.000 złotych

MULTIVAC

nagroda dla najlepszego absolwenta studiów I stopnia (wyjazd szkoleniowy do Niemiec)

WIĘCEJ INFORMACJI:
https://uwm.edu.pl/wnz/student/konkursy-nagrody-dedykowane-studentom



STUDIOWANIE

to praca w samorządzie

80 LAT WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI WNŻ 1945 - 2025


STUDIOWANIE
to doświadczanie
… ale też
możliwość nawiązania
świetnych kontaktów

STUDIOWANIE
to działanie





- Koło Naukowe Technologów Mleczarstwa
- Koło Naukowe Biotechnologów Żywności
- Naukowe Koło Inżynierii Chemicznej i Procesowej
- Koło Naukowe Żywienia i Profilaktyki Żywieniowej
- Studenckie Koło Naukowe Towaroznawczej Oceny Sensorycznej
- Naukowe Koło Technologów Mięsa "Stekersi"
- Naukowe Koło Mikrobiologii Żywności "Kocuria"
- Koło Naukowe Technologów Przetwórstwa Surowców Roślinnych
- Studenckie Koło Naukowe Higieny Żywności i Toksykologii
- Koło Naukowe Gastronomii Sztuki Kulinarnej

Wydziałowy Koordynator ds. Kół Naukowych:
dr hab. inż. Tomasz Sawicki, prof. UWM









STUDIOWANIE

to możliwość rozwijania pasji

STUDIOWANIE

to działanie









Akademickie Centrum Kultury:

- Zespół Pieśni i Tańca Kortowo
- Studio Wokalne
- Orkiestra Akademicka UWM
- KloszART
- Teatr Studencki CEZAR
- Studencka Agencja Fotograficzna „Jamnik”
- Akademicki Klub Turystyczny „AKT”
- Akademicki Klub Płetwonurków SKORPENA
- Akademicki Klub Miłośników Fantastyki „OLIFANT”
- Zespół Sygnalistów Myśliwskich ARTEMIS
- Yacht Klub UWM
- Akademicki Klub Łuczników
- Uniwersytecka Drużyna HONEYBADGERS
- Akademicki Klub Żeglarski SZK

https://uwm.edu.pl/studenci/dzialalnosc-studencka

STUDIOWANIE
to integracja






STUDIOWANIE
to wyzwanie, pasja,
rozwój osobisty
... ale też zabawa
i najlepsze juwenalia
w Polsce
UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE

KORTOWIADA
2026

WOW!

Kortowiada®

65. EDYCJA

27–30 MAJA 2026

OLSZTYN

OFERTA WYDZIAŁU NAUKI O ŻYWNOŚCI

SKIEROWANA DO SZKÓŁ ŚREDNICH

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

FOOD TALK 2.0.

OFERTA DYDAKTYCZNA

DLA SZKÓŁ ŚREDNICH



WWW.UWM.EDU.PL/WNZ

UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

ROZMAWIAMY O ŻYWNOŚCI
TEŻ TU:



WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

- **DZIEŃ OTWARTY UWM W OLSZTYNIE**
- **OLSZTYŃSKIE DNI NAUKI I SZTUKI**
- **OLSZTYN LOVE NAUKA**
- **OGÓLNOPOLSKIE ŚWIĘTO SERA**
- **DNI ŚWIADOMOŚCI ŻYWIENIOWEJ**

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE



WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE