rekrutacja.uwm.edu.pl

WSPARCIE REKRUTACYJNE

ul. M. Oczapowskiego 2
10-719 Olsztyn
pokoje: 1A, 1C, 05
rekrutacja@uwm.edu.pl
infolinia rekrutacyjna:
89 524 50 80

ODWIEDŹ NAS!

GASTRONOMIA — SZTUKA KULINARNA

studia I stopnia (7 semestrów) stacjonarne	studia II stopnia (3 semestry) stacjonarne*

Po ukończeniu tego kierunku możesz pracować m.in. jako:

- szef kuchni lub kucharz specjalizujący się w kuchni regionalnej, nowoczesnej lub dietetycznej;
- cukiernik, dekorator i stylizator potraw;
- technolog żywności lub specjalista ds. jakości;
- menedżer restauracji, kawiarni lub obiektu gastronomicznego;
- doradca kulinarny lub konsultant ds. żywienia w branży HoReCa;
- organizator usług cateringowych i eventowych;
- właściciel lub twórca własnej marki gastronomicznej.

Przedmioty maturalne wymagane w ramach rekrutacji na studia I stopnia (3 przedmioty do wyboru): biologia chemia • fizyka • geografia • historia • język obcy nowożytny matematyka

*Zapisy na studia II stopnia odbywają się podczas rekrutacji śródrocznej (między semestrem zimowym a letnim)



DLACZEGO UWM?

- 16 jednostek wydziałowych i Filia w Ełku
- Domy studenckie – wszystkie w Kortowie!
- Wsparcie finansowe
- Green University
- Koła naukowe
- Uniwersyteckie Centrum Wsparcia
- Inspirujący wykładowcy

ZOBACZ, ŻE STUDIA TO COŚ WIĘCEJ NIŻ NAUKA

- **Kortowo** – jedyne takie miasteczko studenckie w Polsce
- **Sport:** sekcje sportowe i klubowe
- **Kultura:** teatry studenckie, orkiestra, chór, Teatr Muzyczny, Zespół Pieśni i Tańca „Kortowo" i inne
- Lasy, 2 jeziora i plaża w obrębie Kortowa
- Przyjazna atmosfera studiowania
- **Kortowiada** – coroczne święto studentów UWM



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

www.rekrutacja.uwm.edu.pl

Część!





POZNAJ WYDZIAŁ

- Doświadczenie w kształceniu ekspertów branży spożywczej
- Kierunki inżynierskie
- Aktywne koła naukowe
- Łączenie teorii z praktyką
- Współpraca z liderami rynku żywności i branży HoReCa
- Możliwość uczestniczenia w ciekawych stażach i programach wymiany międzynarodowej
- Szansę na tworzenie innowacyjnych produktów, testowanie nowych smaków i kształtowanie przyszłości branży spożywczej
- Po studiach – praca dla najlepszych marek spożywczych i gastronomicznych

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI
Plac Cieszyński 1, 10-726 Olsztyn
Tel.: +48 89 523 36 14
wnz-dziekanat@uwm.edu.pl
uwm.edu.pl/wnz

KIERUNKI STUDIÓW

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

studia I stopnia (7 semestrów) stacjonarne, niestacjonarne | studia II stopnia (3 semestry) stacjonarne*, niestacjonarne*

Po ukończeniu tego kierunku możesz pracować m.in. jako:

- technolog lub główny technolog w zakładach produkcji żywności;
- specjalista ds. jakości, bezpieczeństwa i certyfikacji żywności (HACCP, ISO);
- menedżer ds. rozwoju produktów lub innowacji żywnościowych;
- pracownik kontroli sanitarnej i nadzoru żywności (np. w SANEPID, IJHARS);
- specjalista ds. żywienia w instytucjach zdrowia publicznego lub firmach dietetycznych;
- specjalista w sektorach: mleczarskim, mięsnym, owocowo-warzywnym i innych gałęziach przemysłu spożywczego;
- konsultant lub audytor w zakresie systemów jakości i bezpieczeństwa żywności.

Na studiach I stopnia masz do wyboru 4 zakresy kształcenia:

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

Po ukończeniu zakresu kształcenia technologia mięsa możesz pracować m.in.:

- w zakładach przetwórstwa mięsnego, drobiarskiego i rybnego;
- jako technolog, kierownik produkcji lub specjalista ds. jakości;
- w jednostkach kontroli i certyfikacji żywności;
- w doradztwie technologicznym i nadzorze nad procesami przetwórczymi.





Po ukończeniu zakresu kształcenia technologia mleczarska możesz pracować m.in. w:

- zakładach mleczarskich jako technolog, kierownik produkcji lub specjalista ds. jakości;
- laboratoriach badawczych i kontrolnych;
- działach rozwoju produktów mlecznych;
- sektorze mleczarskim (np. prowadząc własną działalność).

Po ukończeniu zakresu kształcenia technologia produktów roślinnych możesz pracować m.in.:

- w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego, piekarniach, młynach, słodowniach, olejarniach i margarynowniach;
- jako technolog oraz specjalista ds. jakości i rozwoju produktów;
- w firmach wdrażających innowacje w produkcji roślinnej;
- w branży przetwórstwa surowców roślinnych (np. prowadząc własną działalność).

Po ukończeniu zakresu kształcenia żywienie człowieka możesz pracować m.in.:

- w zakładach gastronomicznych typu otwartego i zamkniętego (np. restauracjach, stołówkach, szpitalach, szkołach);
- w zakładach przemysłowej produkcji potraw i żywności gotowej;
- na stanowiskach technologicznych, organizacyjnych i kierowniczych w przemyśle spożywczym;
- w firmach zajmujących się planowaniem i organizacją żywienia zbiorowego;
- w sektorze gastronomicznym i żywieniowym (np. prowadząc własną działalność).

Przedmioty maturalne wymagane w ramach rekrutacji na studia I stopnia (3 przedmioty do wyboru): biologia chemia • fizyka • geografia • język obcy nowożytny matematyka





TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA – STUDIA W JĘZYKU ANGIELSKIM

studia II stopnia (3 semestry) stacjonarne*

BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

studia I stopnia (7 semestrów) stacjonarne

Po ukończeniu tego kierunku możesz pracować m.in. jako:

- specjalista ds. jakości i bezpieczeństwa żywności;
- specjalista ds. certyfikacji i audytu systemów jakości;
- analityk lub laborant w laboratorium badania i kontroli żywności;
- pracownik jednostek nadzoru sanitarnego, weterynaryjnego i handlowego;
- konsultant lub ekspert w firmach doradczych i badawczo-rozwojowych;
- menedżer ds. jakości lub pełnomocnik ds. systemów zarządzania jakością;
- inspektor ds. kontroli jakości i bezpieczeństwa w przemyśle spożywczym;
- specjalista ds. wdrażania standardów certyfikacyjnych w firmach produkcyjnych;
- pracownik administracji zajmującej się regulacjami w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Przedmioty maturalne wymagane w ramach rekrutacji na studia I stopnia (3 przedmioty do wyboru): biologia chemia • fizyka • geografia • język obcy nowożytny matematyka

*Zapisy na studia II stopnia odbywają się podczas rekrutacji śródrocznej (między semestrem zimowym a letnim)

