

Politechnika Łódzka



**Wydział  
Biotechnologii i Nauk  
o Żywności**

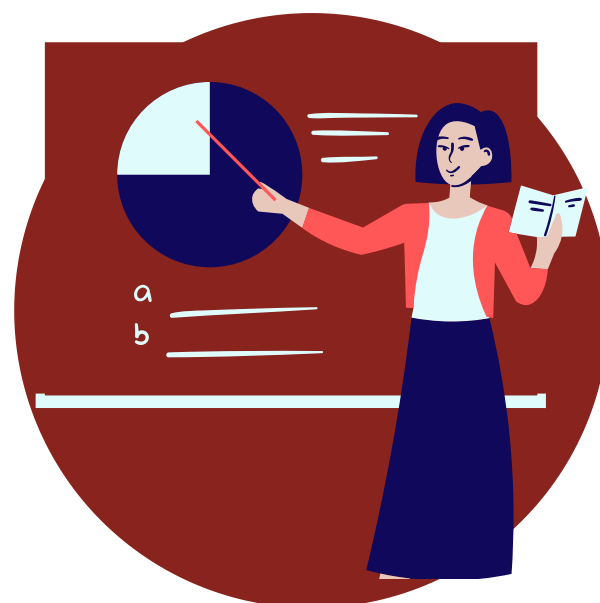




**OFERUJEMY**



**rzetelne  
wykształcenie  
inżynierskie lub  
licencjackie  
i dalszą kontynuację  
na studiach  
magisterskich**



**możliwość zdobycia  
praktycznych  
umiejętności  
(praktyki, warsztaty,  
laboratoria, projekty)**

**możliwość  
jednoczesnego  
studiowania na polskiej  
i zagranicznej uczelni  
(wymiana akademicka)**



**rozwój  
kompetencji  
językowych**



# DAJEMY CI MOŻLIWOŚĆ



uczestnictwa w **organizacjach**  
studenckich:  
koła naukowe SKNB Ferment,  
SKNCh Kollaps,  
Samorząd studencki,  
Akademicki Związek Sportowy,  
IAESTE, BEST Łódź, ESN-EYE



rozwoju pasji **sportowych**  
(Centrum Sportu PŁ)

**realizacji pasji**  
pozasportowych:

Studenckie Radio ŻAK,  
Studencki Klub Turystyczny  
PŁAZIK,  
Klub Motocyklistów PŁ,  
Orkiestra Akademicka,  
Chór Akademicki,  
Klub Kuglarski PoliŻongler,  
Klub Fotograficzny PŁ,  
Studenckie Koło Przewodników  
Beskidzkich





Ponad **6000** Absolwentów



**5** kierunków studiów I stopnia



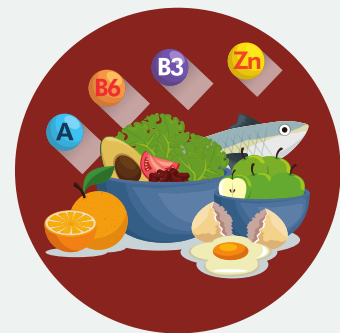
**71** lat działalności



**5** kierunków studiów II stopnia







**Technologia żywności i żywienie człowieka**



**Biotechnologia**



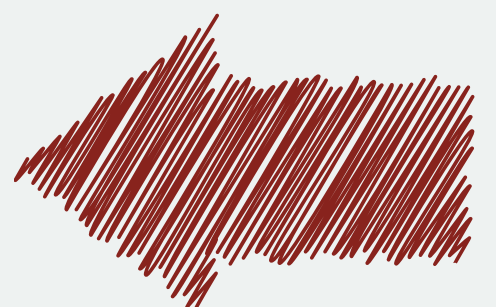
**Biogospodarka**



**Menedżer żywności i żywienia**



**Industrial Biotechnology**



**studia I stopnia**

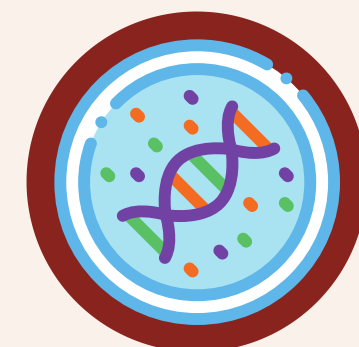


**studia II stopnia**

**Technologia żywności i żywienie człowieka**



**Biotechnologia**



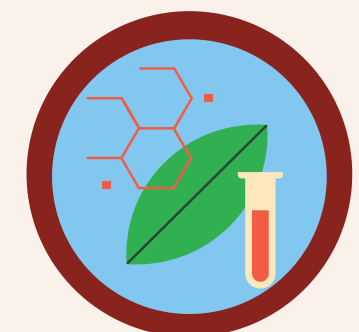
**Biogospodarka zrównowazona**



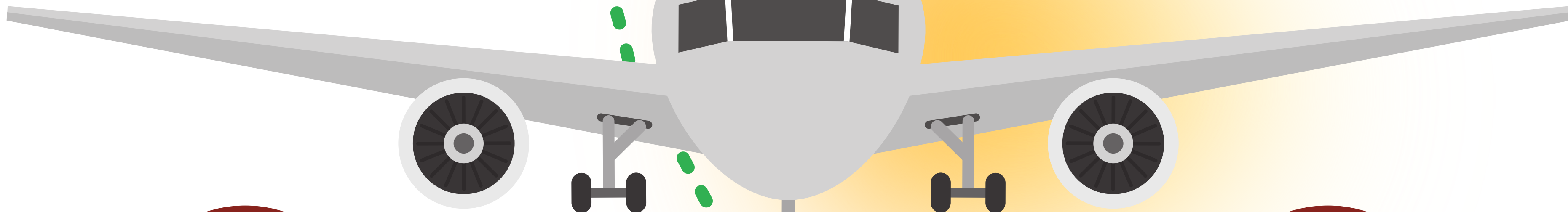
**Technologia kosmetyków**



**Industrial Biotechnology**



# Z CZYM STARTUJEMY ?



**zdany egzamin maturalny**  
**z matematyki**  
**i języka obcego**



**możesz uzyskać**  
**dotatkowe punkty**  
**z biologii lub fizyki lub chemii**



**miejsce w rankingu  
studiów inżynierskich  
Perspektywy 2020!**

## **Polecane dla absolwentów:**



- liceów
- techników o profilu chemicznym
- techników ochrony środowiska

# **Biotechnologia**



## **studia inżynierskie 7 semestralne**

**Chcesz dowiedzieć się jak wykorzystywać mikroorganizmy, enzymy i inne metabolity w produkcji żywności, napojów, pasz, biopaliw i biokomponentów na potrzeby przemysłu kosmetycznego, farmaceutycznego, chemicznego, opakowaniowego oraz w procesach stosowanych w ochronie środowiska? Biotechnologia to kierunek dla Ciebie!**

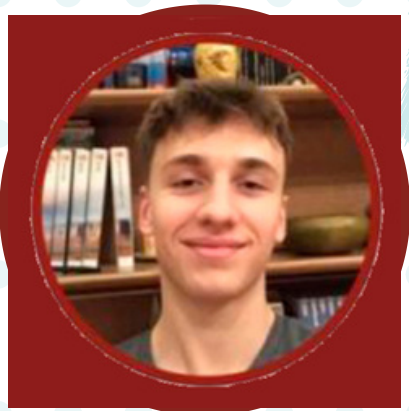
**Dla zainteresowanych:  
możliwość studiowania  
w języku angielskim,  
kierunek Industrial Biotechnology.**





Studia na kierunku biotechnologia  
to jedna z najlepszych decyzji,  
jakie podjąłem w życiu.

Mogę tu odkrywać procesy biologiczne  
wykorzystywane na skalę przemysłową!

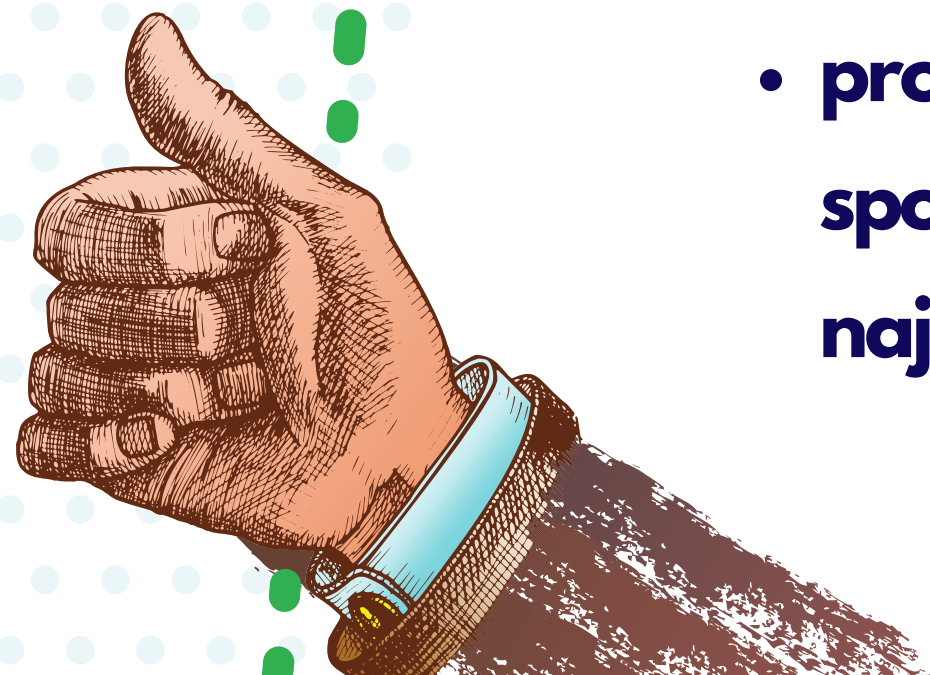


**Piotr Krzyzanowski**

Student Wydziału  
Biotechnologii  
i Nauk o Żywności

## Zdobędziesz wiedzę i umiejętności w zakresie:

- nowoczesnych technologii z zakresu produkcji szczepionek, leków, enzymów
- analiz mikrobiologicznych
- projektowania i analizowania wyników eksperymentów naukowych
- procesów fermentacyjnych w przemyśle spożywczym (produkcja piwa to jeden z najstarszych procesów biotechnologicznych!)







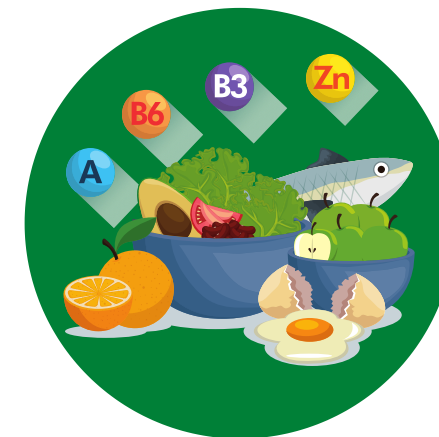
**4** miejsce w rankingu studiów inżynierskich **Perspektywy 2020!**

**Polecane dla absolwentów:**



- liceów
- techników o profilu spożywczym, gastronomicznym
- techników o profilu ekonomicznym

# Technologia żywności i żywienie człowieka



**studia inżynierskie 7 semestralne**

**Możliwość realizacji pracy inżynierskiej za granicą**

**Po tym kierunku zyskasz kwalifikacje do pracy w największym sektorze przetwórstwa przemysłowego w Polsce – przemyśle spożywczym!**



**Klaudia Anielak**

Student Wydziału  
Biotechnologii  
i Nauk o Żywności

Studia na kierunku: **Technologia Żywności i Żywienia Człowieka** pozwoliły mi dalej poszerzać wiedzę dotyczącą żywności, nie tylko poprzez ciekawe wykłady i zajęcia laboratoryjne, ale także projekty, na których miałam możliwość zaprojektowania własnych procesów i produktów żywnościowych.

## Zdobędziesz wiedzę i umiejętności w zakresie:

- zasad projektowania i prowadzenia procesów produkcji żywności
- wdrażania i nadzorowania produkcji żywności
- kontrolowania jakości żywności
- tworzenia receptur tradycyjnych i innowacyjnych produktów żywnościowych





## Polecane dla absolwentów:

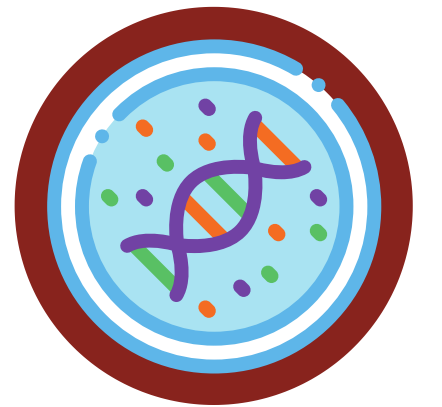
- liceów
- techników ekonomicznych, geodezyjnych, ochrony środowiska, inżynierii sanitarnej, urządzeń i systemów energetyki odnawialnej



# Kierunek Międzyuczelniany



## Biogospodarka



**studia inżynierskie 7 semestralne**

**Każdy student tego kierunku odbywa semestry mobilne na trzech Uczelniach**

**Absolwent tego kierunku  
otrzyma **dyplom** ukończenia  
studiów każdej z **trzech uczelni**** 

Wybrałem studia na kierunku **biogospodarka** by połączyć studiowanie na kilku uczelniach z poznaniem tematyki zrównoważonego rozwoju. Podczas zajęć uczymy się wykorzystywać innowacyjne technologie i niekonwencjonalne surowce do tworzenia zupełnie nowych produktów i procesów przemysłowych.



**Marcin Sypka**

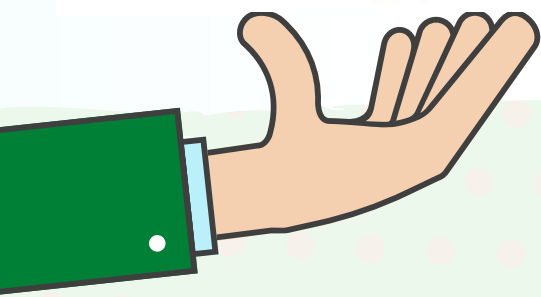
Student Wydziału Biotechnologii  
i Nauk o Żywności



## Zdobędziesz wiedzę i umiejętności w zakresie:

- **zasad funkcjonowania gospodarki**
- **zrównoważonego wykorzystywania zasobów środowiska**
- **procesów biotechnologicznych**
- **nowoczesnych technologii przetwórczych**
- **projektowania i analizowania wyników badań naukowych**
- **funkcjonowania firm biotechnologicznych**





**Polecane dla absolwentów:**

- liceów
- techników o profilu spożywczym, gastronomicznym
- techników o profilu ekonomicznym



# Kierunek o profilu praktycznym



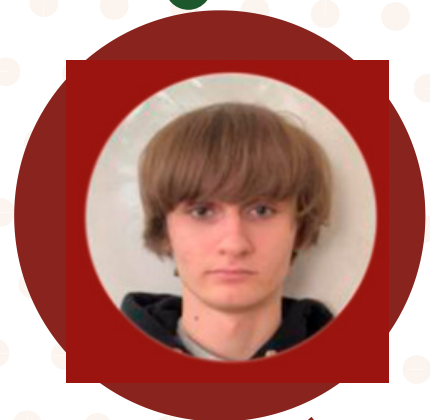
# Menedżer Żywności i Żywienia



**studia licencjackie 6 semestralne**

W programie **ograniczono przedmioty ścisłe** na korzyść warsztatów w restauracjach, firmach cateringowych, browarach restauracyjnych, zakładach produkcyjnych przemysłu spożywczego.

**Menedżer żywności i żywienia**  
to najlepszy wybór dla tych, którzy  
chcą rozwinąć swoją przedsiębiorczość  
i aktywnie działać w biznesie.



**Michał Ślusarczyk**

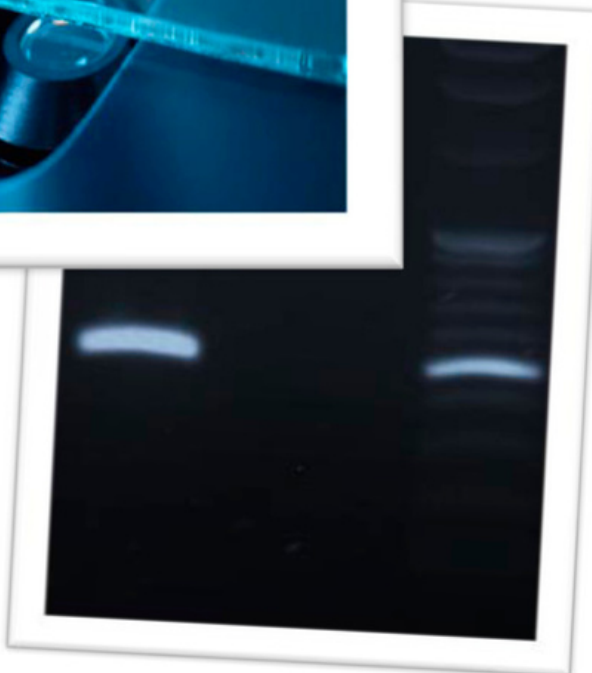
Student Wydziału Biotechnologii  
i Nauk o Żywności

## Zdobędziesz wiedzę i umiejętności w zakresie:

- prowadzenie własnej działalności gospodarczej
- zasad żywienia i konstruowania diet
- zarządzania firmą z branży spożywczej,  
w szczególności gastronomicznej, hotelarskiej,  
agroturystycznej
- działań promocyjnych i marketingowych

# Po ukończeniu studiów na BiNoŻ-u czeka na Ciebie praca w :

- przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, biotechnologicznego, farmaceutycznego, kosmetycznego
  - instytutach badawczych
  - instytucjach zajmujących się kontrolą jakości i edukacją żywieniową
  - zakładach gastronomicznych, hotelach, gospodarstwach agroturystycznych
  - ochronie środowiska
  - administracji publicznej
- lub możesz kontynuować naukę na studiach II stopnia**





# Zobacz, jakie sukcesy odnoszą nasi Studenci...



Program BioLab Polsko-Amerykańskiej Komisji Fulbrighta umożliwił studentom odbycie rocznego stażu w jednym z czterech amerykańskich ośrodków naukowych cenionych za prowadzone prace badawcze. Wśród laureatów tegorocznej edycji są studentka Magdalena Chlebicz i doktorant Jędrzej Rum z Politechniki Łódzkiej.

## Włączają się w badania amerykańskich naukowców



Magda Chlebicz na moście św. Michała w Gandawie

Program BioLAB jest przeznaczony dla doktorantów i studentów kształcących się na drugim stopniu kierunków biologiczno-chemicznych oraz medycznych. Trzy uczelnie: University of Virginia, University of Chicago i Oklahoma Medical Research Foundation przyjmą po dwunastu stypendystów. Do University of Texas, Southwestern Medical Center pojedzie 5 osób. Zdecydowaną większość stypendystów (34 z 41) stanowią studenci uniwersytetów, tym bardziej cieszy obecność na liście laureatów przedstawicieli PL. Magdalena Chlebicz kończy studia drugiego stopnia na kierunku biotechnologia na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności. Staż odbyje w Oklahoma Medical Research Foundation. Jędrzej Rum jest doktorantem w interdyscyplinarnej Szkole Doktorskiej PL i swój staż zrealizuje w University of Virginia. Wcześniej skończył studia inżynierskie na kierunku biotechnologia na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności, a studia drugiego stopnia na kierunku biotechnologia w IFE.

Dla Magdy Chlebicz ważne jest poszukiwanie możliwości rozwoju poza salą wykładową, dlatego należy do Studenckiego Koła Naukowego Biotechnologów FERMENT. Jak mówi: - Koło naukowe pomogło mi sprężyć i zainteresowania w nauce i zdecydować się na realizację pracy magisterskiej w Belgii w ra-



## Katarzyna Cieślak - studentka technologii żywności i żywienia człowieka, trenuje jeździectwo od 11-go roku życia.

Uwielbia zwierzęta i spędzanie czasu na świeżym powietrzu, co idealnie realizuje dzięki jeździe konnej. Obecnie trenuje z Diverso, 7-letnim ogierem, o którego codziennie dba i dzięki niemu osiąga sukcesy.

Studia na PL pomagają jej w zdobyciu wiedzy i umiejętności na temat żywienia zwierząt, czym chciałaby się zająć w przyszłości. Docenia nowoczesne laboratoria na uczelni, pomocną kadrę naukową, międzynarodowe kontakty oraz możliwość połączenia studiów z rozwijaniem pasji.

Otrzymuje stypendium, dzięki czemu łatwiej jest jej przygotowywać się do kolejnych zawodów. Na koncie ma srebrny i brązowy medal w Akademickich Mistrzostwach Polski w ujeżdżeniu. To trudna dyscyplina wymagająca ogromnej dyscypliny i współpracy zawodnika z koniem. Nigdzie nie znajduje takiego odprężenia i odpoczynku od natłoku codziennych zajęć niż w stajni, to dla niej oderwanie się od rzeczywistości.

## ABSOLWENT KIERUNKU BIOTECHNOLOGIA IFE WSPÓŁTWÓRCĄ SUKCESU NOBLISTEK

Aktualności / Absolwent kierunku biotechnologia IFE współtwórcą sukcesu noblistek



Absolwent kierunku biotechnologia IFE współtwórcą sukcesu Emmanuelle Charpentier i Jennifer A. Doudna, laureatek tegorocznej Nagrody Nobla w dziedzinie chemii.

Tegoroczna laureatka nagrody Nobla w dziedzinie chemii Emmanuelle Charpentier podziękowała, że sukces ten był możliwy dzięki m.in. dr. Krzysztofowi Chylińskiemu, uczestniczącemu w badaniach.

Dr Chyliński ukończył w 2008 roku studia na kierunku biotechnologia na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności PL, prowadzone we współpracy z Centrum Kształcenia Międzynarodowego (IFE). Jak sam mówi studia na naszym Wydziale nauczyły go „umiejętności myślenia, a nie tylko zapamiętywania”. Docenia też wsparcie, jakie dostał ze strony nauczycieli i Władz Wydziału kiedy szukał swojej ścieżki naukowej.

W Akademickich Mistrzostwach Polski bardzo dobry start zanotowali studenci Politechniki Łódzkiej. Drużyny mężczyzn i kobiet wywalczyły medale. W zawodach rozegranych w połowie września na stadionie AZS w Łodzi wzięło udział 70 uczelni z całego kraju.

## Medale lekkoatletów z PL



Na najwyższym stopniu podium biegu na 400 m. Mateusz Rzeźniczak, dalej Kajetan Duszyński i Mateusz Wójcik - wszyscy z PL.

Foto: Krzysztof Wojciechowski

Nasze lekkoatletki zdobyły złoty medal w rywalizacji uczelni technicznych i 4. miejsce w punktacji generalnej. Lekkoatletki z PL zdobyły 861 pkt. i otrzymali brązowy medal, ulegając politechnikom Gdańskich (1066 pkt.) i Krakowskiej (878,5 pkt.).

**Medale w punktacji generalnej**  
**złote:** Mateusz Rzeźniczak na 400 m i sztafeta 4x400 m w składzie: Mateusz Wójcik, Mateusz Rzeźniczak, Jędrzej Hasiura, Kajetan Duszyński,

**srebrne:** Maksymilian Muździński w skoku o tyczce oraz na 110 m przez płotki, Aleksandra Nowakowska w skoku wzwyż i Kajetan Duszyński na 400 m, **brązowe:** Mateusz Wójcik na 400 m i na 200 m, Paulina Szablewska w trójskoku, Wiktor Wałęcki na 110 m przez płotki.

Poza wyżej wymienionymi lekkoatletami z Politechniki Łódzkiej zdobyli także

**medale w punktacji uczelni technicznych**  
**złote:** sztafeta 4x400 w składzie: Barbara Berłowska, Joanna Kurkowska, Anna Ławrenin, Paulina Szymczak i sztafeta 4x100 m w składzie: Małgorzata Jakś, Martyna Fijałkowska, Paulina Szablewska, Aleksandra Nowakowska,

**srebrne:** Aleksandra Nowakowska w trójskoku, Paulina Szymczak na 800 m,

**brązowe:** Anna Ławrenin na 800 m, Jędrzej Hasiura na 800 m, Paulina Szymczak na 1500 m, Paulina Szablewska w skoku w dal, Mateusz Rzeźniczak na 200 m i Wiktor Wałęcki w trójskoku.

Łącznie wywalczyliśmy 28 medali: 10 w punktacji generalnej i 18 w typie uczelni technicznych. Trenerami naszych lekkoatletów są Rafał Bieniek i Adam Kula.

■ Rafał Bieniek  
Centrum Sportu

Rekrutacja PL  
20 sierpnia 2020

Kto z Was chciałby zgłębić tajniki biochemii, mikrobiologii albo inżynierii genetycznej? A kto widzi siebie w roli menedżera firmy w branży gastronomicznej? Po studiach na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności PL możesz pracować i realizować swoje pasje w bardzo wielu branżach! Damian Birńkiewicz, absolwent biotechnologii na PL, wybrał pracę w browarze rzemieślniczym. Zobaczcie, jak wyglądała jego droga do stanowiska głównego piwowara.



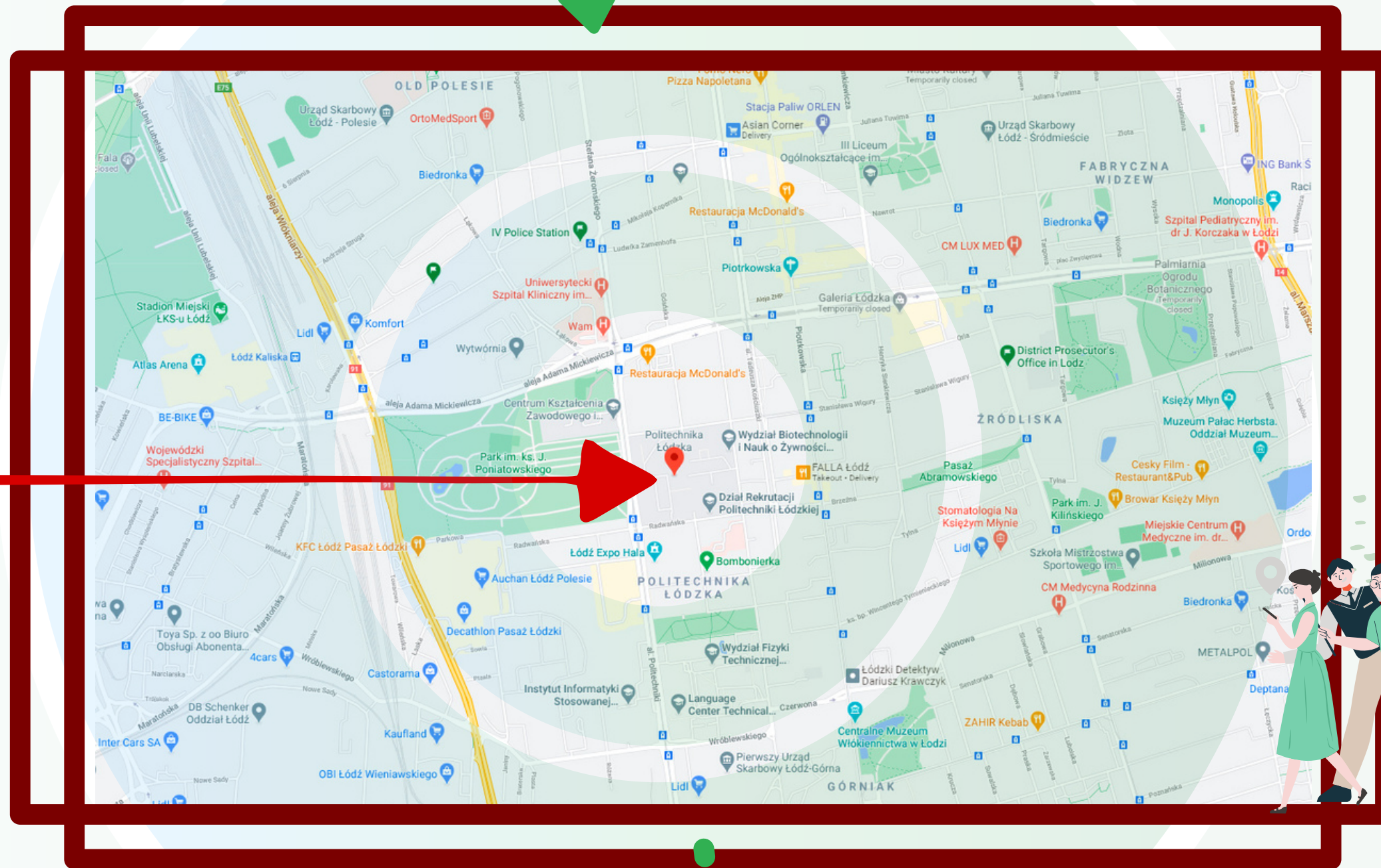
MONIKA MICHAŁOWSKA  
Absolwentka Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności  
Safety assessor w MAGA Cosmetics

# ... i sprawdź, jak wyglądają losy naszych Absolwentów





# Tu nas znajdziesz



<https://www.p.lodz.pl/pl/Mapa-Kampusu>





Realizuj swoje marzenia z nami  
i dowiedz się więcej...



**Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności**

**ul. Wólczańska 171/173**

**90-924 Łódź**

**tel. 42 631 34 03**

**e-mail: [w5w5d@adm.p.lodz.pl](mailto:w5w5d@adm.p.lodz.pl)**

**[www.binoz.p.lodz.pl](http://www.binoz.p.lodz.pl)**



**[/BiNoZPL/](https://www.facebook.com/BiNoZPL/)**



**[/binozpl/](https://www.instagram.com/binozpl/)**



**[/binozpl](https://www.twitter.com/binozpl/)**

**<http://rekrutacja.p.lodz.pl/>**