

# REKRUTACJA

Rekrutacja na studia odbywa się drogą elektroniczną za pomocą systemu IRK. Osobiste konto rejestracyjne służy do złożenia aplikacji na wybrany kierunek (kierunki), a także jest jedynym źródłem przekazywania kandydatowi informacji o wyniku postępowania rekrutacyjnego.

O przyjęcie na studia pierwszego stopnia mogą ubiegać się kandydaci posiadający świadectwo dojrzałości.

Postępowanie kwalifikacyjne na studia I stopnia dla kandydatów:

✦ z tzw. **nową maturą** oparte jest na wynikach części pisemnej zewnętrznego egzaminu maturalnego. W ocenie konkursowej stosowane są mnożniki odnoszące się do ocen z przedmiotów zdawanych na maturze na poziomie podstawowym lub rozszerzonym.

✦ z tzw. **starą maturą** oparte jest na konkursie świadectw dojrzałości. Jeżeli kandydat nie zdawał egzaminu dojrzałości z przedmiotów objętych konkursem, wówczas brane są pod uwagę oceny końcowe z tych przedmiotów uwzględnione na świadectwie ukończenia szkoły.

✦ laureatów i finalistów olimpiad i konkursów: w zależności od tematyki konkursu lub olimpiady uwzględnia się zasady preferencyjne.

**Przedmioty maturalne** uwzględniane w rekrutacji: język obcy nowożytny oraz jeden przedmiot do wyboru: biologia, chemia, fizyka i astronomia, geografia, informatyka, matematyka.

**Mnożniki** stosowane w ocenie konkursowej:

	poziom podstawowy	poziom rozszerzony
Przedmiot obowiązkowy:	1,3	2,0
Jeden przedmiot do wyboru:	2,0	4,0

**Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich:**

tel. 81 445 66 45, 445 68 85 rekrutacja@up.lublin.pl

**Wydział Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu:**

ul. Akademicka 13, 20-950 Lublin, tel. 81 445 65 05,

dziekanat.ogrodniczy@up.lublin.pl

[www.up.lublin.pl/enologia-cydrOWNICTWO](http://www.up.lublin.pl/enologia-cydrOWNICTWO)



**KIERUNEK UNIKATOWY  
PROFIL PRAKTYCZNY**

## ENOLOGIA I CYDROWNICTWO

kierunek z przyszłością

studia stacjonarne I stopnia



**WYDZIAŁ  
OGRODNICTWA I ARCHITEKTURY  
KRAJOBRAZU**



## Kształcimy praktycznie!

Kierunek enologia i cydrownictwo został stworzony w odpowiedzi na zapotrzebowanie rynku na specjalistów w zakresie uprawy winogron i pozostałych gatunków sadowniczych oraz produkcji wina, cydru i innych alkoholi owocowych.

Program studiów posiada szereg nowatorskich rozwiązań dydaktycznych, oferując szeroką gamę przedmiotów specjalistycznych oraz zrozumienie zasad stosowanych w produkcji win i innych alkoholi owocowych.

### przykłady przedmiotów

Treści podstawowe z zakresu: botaniki, chemii i biochemii, fizjologii roślin, żywienia roślin.

Treści kierunkowe z zakresu: gleb winnic i sadów, biologii i uprawy roślin sadowniczych, agrotechniki winnic i sadów, entomologii i fitopatologii sadowniczej, herbologii, kultur in vitro w sadownictwie, mikrobiologii i biochemii napojów alkoholowych, doboru win do potraw, technologii produkcji wina, cydrów, nalewek i likierów, somelierstwa, enoturystyki, rynku wina, handlu i marketingu, w szczególności umiejętności kalkulacji kosztów związanych z założeniem winnicy i winiarni, analizy sensorycznej i kupażowania wina oraz oceny jakości surowców i analizy instrumentalnej, projektowania winnic i winiarni.

## perspektywy zawodowe

Absolwent nabywa wiedzę, umiejętności i właściwe kompetencje do pracy na różnych stanowiskach, zarówno operacyjnych, jak i kierowniczych jako właściciel winnicy, kierownik winnicy, kierownik szkółki winnic, rzeczoznawca winnic, konsultant, broker win, kierownik bankietów winiarskich, właściciel/pracownik winiarni. Zdobyte szerokie wykształcenie praktyczne pozwoli przyszłym absolwentom na efektywną pracę i umożliwi im elastyczne dostosowanie się do wymagań rynku.

## stawiamy na praktykę

- zajęcia terenowe i praktyczne
- samodzielne przeprowadzanie badań w trakcie zajęć
- praktyki obowiązkowe i ponadprogramowe, staże i praktyki zagraniczne
- wymiana międzynarodowa w ramach programu Erasmus oraz krajowa poprzez program MOSTAR
- wsparcie Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji
- lektoraty z języków obcych uwzględniają słownictwo specjalistyczne, typowe dla danego kierunku
- szereg kół naukowych i organizacji studenckich, w których można rozwijać swoje zainteresowania