

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: matematyka, biologia, chemia, fizyka i astronomia

Mnożniki stosowane w ocenie konkursowej

	poziom podstawowy	poziom rozszerzony
Język obcy:	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 Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

ul. Akademicka 13, 20-950 Lublin

tel. 81 445 65 81 dziekanat.bhz@up.lublin.pl

www.up.lublin.pl/mleczarstwo



**KAŻDY ABSOLWENT KIERUNKU
MA ZAGWARANTOWANE MIEJSCE PRACY!**

MLECZARSTWO

**Kierunek unikatowy realizowany we współpracy
z przemysłem mleczarskim**

studia stacjonarne I stopnia



**WYDZIAŁ
NAUK O ZWIERZĘTACH
I BIOGOSPODARKI**



Kierunek jest realizowany w ścisłej współpracy z przemysłem mleczarskim.

Zajęcia praktyczne są prowadzone w salach laboratoryjnych i półtechnologicznych wyposażonych w nowoczesną aparaturę i sprzęt analityczny oraz urządzenia stosowane w przemyśle.

Ważnym elementem jest 6-miesięczna praktyka w zakładach mleczarskich zlokalizowanych w południowo-wschodniej Polsce.

Absolwent ma możliwość zdobycia gruntownego przygotowania do pracy w zakładach przetwórstwa mleka, w laboratoriach zajmujących się oceną jakości mleka i jego produktów, w jednostkach kontrolujących jakość produktów mlecznych czy instytucjach badawczych.

Absolwenci mają zapewnione zatrudnienie w zakładach mleczarskich południowo-wschodniej części Polski, w których odbywają praktyki.

Kształcimy praktycznie!

Absolwent pozna podstawy produkcji i pozyskiwania mleka z zachowaniem standardów higieny oraz technologie wytwarzania podstawowych produktów mlecznych, podstawy mechaniki, chłodnictwa i gospodarki cieplnej w zakładach mleczarskich.

Zapozna się z metodami zagospodarowania produktów ubocznych przemysłu mleczarskiego, z zasadami właściwej higieny w zakładach mleczarskich oraz gospodarką wodno-ściekową i mitygacją emisji ścieków i innych form presji na środowisko.

Będzie dysponować wiedzą z zakresu oceny jakości surowca i wytwarzanych na jego bazie produktów w kontekście spełnienia wymagań i zagwarantowania bezpieczeństwa zdrowotnego.

Będzie posiadał umiejętność wdrażania i utrzymania systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym i jakością w zakładach mleczarskich (GMP, GHP, HACCP, ISO 9000, ISO 22000, IFS, BRC).

- 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

