

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 uwzględnią się zasady preferencyjne.

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

Mnożniki stosowane w ocenie konkursowej:

	poziom podstawowy	poziom rozszerzony
Język obcy:	1,3	2,0
Jeden przedmiot do wyboru:	2,0	4,0

Dział Organizacji Studiów:

rekrutacja@up.lublin.pl; 81 445 66 45

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii: ul. Skromna 8, 20-704 Lublin; tel. 81 462 33 88, dziekanat.nzb@up.lublin.pl

www.up.lublin.pl/gastronomia



GASTRONOMIA I SZTUKA KULINARNA

kierunek z przyszłością

studia stacjonarne I stopnia
i niestacjonarne I stopnia



WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOCI
I BIOTECHNOLOGII



perspektywy zawodowe

Absolwent kierunku Gastronomia i Sztuka Kulinarna to specjalista posiadający wszechstronną wiedzę, umiejętności i kompetencje umożliwiające zatrudnienie w obiektach gastronomicznych i gastronomiczno - hotelarskich na każdym szczeblu ich organizacji, jak również w firmach projektujących wyposażenie obiektów gastronomicznych i specjalizujących się w sprzedaży aparatury i wyposażenia dla tych obiektów.

Uzyskana wiedza umożliwi również prowadzenie własnej działalności w branży HoReCa.

Kształcimy praktycznie!

Gastronomia i sztuka kulinarna to kierunek umożliwiający zdobycie specjalistycznej wiedzy i umiejętności z zakresu sztuki przygotowywania i serwowania potraw oraz projektowania i zarządzania placówkami prowadzącymi działalność gastronomiczną. Program studiów obejmuje zarówno tradycyjne metody świadczenia usług gastronomicznych, jak i te innowacyjne, dostosowane do szybko zmieniających się potrzeb konsumentów.

Studenci odbywają praktyki zawodowe w placówkach branży HoReCa, tj. w restauracjach, barach, punktach gastronomicznych, placówkach handlowych, hotelowych, stołówkach oraz zakładach produkujących wyposażenie i sprzęt gastronomiczny.

przykłady przedmiotów

Historia gastronomii, gastronomia w sztuce, sztuka kulinarna i kuchnie świata, catering i organizacja eventów, podstawy hotelarstwa, estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii, technologie informacyjne w gastronomii, przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii, turystyka kulinarna, savoir-vivre i protokół dyplomatyczny.

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 Karier Studenckich i Więzy z Absolwentami
- lektoraty z języków obcych uwzględniają słownictwo specjalistyczne, typowe dla danego kierunku
- szereg kół naukowych i organizacji studenckich, w których można rozwijać swoje zainteresowania