



Poznań, 21.09.2026

LISTA RANKINGOWA

KURS: „MIKROBIOLOGICZNE ASPEKTY PRODUKCJI PIWA” EDYCJA I (Kurs branżowy)

TERMIN: 3.10.2026 r.

W dniu 21.09.2026 r. Komisja Rekrutacyjna na podstawie zgłoszeń złożonych przez kandydatów i po dokonaniu oceny punktowej, zgodnie z par. 6 Regulaminu rekrutacji i udziału w projekcie, do udziału w projekcie **zakwalifikowała następujące osoby:**

LP.	Nr SID uczestnika	Suma punktów
1.	41509	8
2.	41537	8
3.	41476	6
4.	41480	6
5.	41489	6
6.	41491	6
7.	41546	6
8.	41475	6
9.	41479	6
10.	41507	6

Lista rezerwowa kandydatów przedstawia się w następujący sposób:

LP.	Nr SID uczestnika	Suma punktów
1.	41590	6
2.	41477	3
3.	41524	3
4.	41591	3
5.	41494	3
6.	41495	3
7.	41500	3
8.	41504	3
9.	41539	3
10.	41541	3

Wszystkie osoby będą poinformowane o statusie kandydata drogą mailową.

Najlepsi z natury! Podnoszenie kompetencji osób dorosłych przez UPP



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



KRYTERIA PREMIUJĄCE	
Kandydat/ka jest osobą z niepełnosprawnością.	5 pkt
KRYTERIA PREMIUJĄCE DLA SZKOLEŃ BRANŻOWYCH	
Kandydat/ka pracuje w branży, której dotyczy szkolenie	3 pkt
Kandydat/ka, w ramach szkolenia <u>chce uzupełnić/podnieść swoje kompetencje w branży,</u> w której obecnie pracuje	3 pkt
KRYTERIUM PREMIUJĄCE dla cyklu 6 szkoleń z zakresu browarnictwa	
Kandydat uczestniczył w co najmniej jednym kursie z cyklu: „Surowce browarnicze i kontrola ich jakości”	2 pkt za każdy ukończony kurs z cyklu

Najlepsi z natury! Podnoszenie kompetencji osób dorosłych przez UPP

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
ul. Wojska Polskiego 28, 60-637 Poznań



UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
W POZNANIU