

Browarnictwo i słodownictwo

Opis kierunku

Kierunek browarnictwo i słodownictwo przeznaczony jest dla osób, które chcą zdobyć wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu technologii browarniczej i słodowniczej oraz funkcjonowania i uruchamiania browarów, a także stosowanych w tej branży procesów, technologii, systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem oraz przepisów prawnych. Część zajęć przewidziana jest także na przygotowanie ekonomiczne i menedżerskie. Absolwent kierunku browarnictwo i słodownictwo przygotowany jest do pracy na stanowiskach w zakładach produkujących piwo (w skali rzemieślniczej, regionalnej, jak i przemysłowej) oraz sód i inne surowce browarnicze. Zna także zasady funkcjonowania rynku i rozumie zasady marketingu produktów i usług związanych z planowaniem i zarządzaniem produkcją browarniczą w tym segmencie działalności gospodarczej.

Profil studenta

Pomyśl o tym kierunku, jeśli:

- jesteś miłośnikiem wyrobów browarniczych,
- nie masz problemów z takimi przedmiotami jak biologia czy chemia,
- jesteś zainteresowany badaniami laboratoryjnymi,
- posiadasz zmysł techniczny,
- masz zacięcie menedżerskie i otwarty umysł.

Pomyśl o czymś innym, jeśli:

- nie jesteś odporny na krytykę,
- masz problemy z komunikacją interpersonalną,
- nie lubisz dzielić się wiedzą,
- posiadasz zaburzenia węchu i smaku,
- posiadasz nie dające się skorygować wady wzroku i słuchu,
- posiadasz alergię uniemożliwiającą pracę w zawodzie browarnika

Program studiów

Studia obejmują takie przedmioty jak:

- chemia żywności,
- podstawy żywienia człowieka,
- inżynieria bioprosesowa,
- mikrobiologia żywności,
- analiza i ocena jakości żywności,
- maszyny i urządzenia w słodownictwie i browarnictwie,
- inżynieria bioreaktorowa,
- biologiczne podstawy produkcji surowców dla browarnictwa,
- chmiel i produkty chmielarskie,
- media w słodowni i browarze,
- technologia siodu,

- praktyczne aspekty produkcji słoðu,
- procesy warzelni,
- projektowanie nowych produktów piwowarskich,
- fermentacja i dojrzewanie piwa,
- praktyczne aspekty produkcji piwa,
- technologia rozlewu i pakowania,
- analiza jakości surowców, półproduktów i produktów browarniczych,
- stabilizacja piwa i higiena w browarze,
- aspekty prawne i ekonomiczne funkcjonowania browaru,
- projektowanie i uruchamianie browaru,
- analiza sensoryczna piwa,
- automatyka, technika i sterowanie procesami w browarnictwie,
- ergonomia i bezpieczeństwo pracy,
- technologia rozlewu piwa.

Możliwości zatrudnienia

Absolwenci kierunku browarnictwo i słodownictwo mogą znaleźć zatrudnienie w:

- browarach przemysłowych,
- browarach regionalnych,
- browarach rzemieślniczych,
- browarach restauracyjnych,
- zakładach zajmujących się przygotowaniem słoðu, enzymów i innych surowców i dodatków do produkcji browarniczej.
- ramach własnej działalności gospodarczej.

Absolwent kierunku browarnictwo i słodownictwo może pracować m.in. jako:

- technolog browarnictwa,
- specjalista kontroli jakości,
- specjalista podstaw inżynierii
- specjalista projektowania produktów,
- specjalista marketingu produktów browarniczych,
- specjalista aspektów formalno-prawnych,
- specjalista planowania i zarządzania produkcją browarniczą.

Możliwości kształcenia

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

| | |
|---------------------|--|
| Typ studiów: | stacjonarne I stopnia |
| Wydział: | Wydział Technologii Żywności |
| Kierunek: | browarnictwo i słodownictwo |
| Adres: | ul. Balicka 122, 30-149 Kraków |
| Tel. | 12 662 47 48 |
| E-mail: | wtzyw@urk.edu.pl |
| Adres www: | www.wtz.urk.edu.pl |