



Dyplomowany piwowar – technologia browarnicza z elementami techniki

Numer usługi 2025/06/30/34227/2845966

6 450,00 PLN brutto
6 450,00 PLN netto
32,09 PLN brutto/h
32,09 PLN netto/h

Uniwersytet
Rolniczy im. Hugona
Kołątaja w
Krakowie

📍 Kraków / stacjonarna

🎓 Studia podyplomowe

★★★★★ 4,8 / 5

🕒 201 h

13 ocen

📅 18.10.2025 do 12.07.2026

Informacje podstawowe

| | |
|--------------------------------------|--|
| Kategoria | Inne / Edukacja |
| Identyfikatory projektów | Małopolski Pociąg do kariery |
| Grupa docelowa usługi | <ol style="list-style-type: none">1. pracownicy działów produkcji browarów (w celu uzyskania formalnych kwalifikacji),2. pracownicy działów pozaprodukcyjnych w dużych browarach (w celu umożliwienia zmiany stanowiska pracy w razie potrzeby)3. studenci drugiego stopnia studiów (w celu uzyskania specjalistycznego wykształcenia browarniczego i poprawy swojej sytuacji po wejściu na rynek pracy po zakończeniu studiów),4. osoby bezrobotne (w celu zdobycia kwalifikacji i poprawy swojej sytuacji na rynku pracy),5. inne osoby zainteresowane tematyką browarniczą (np. piwowarzy domowi, itp.). <p>Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do kariery</p> |
| Minimalna liczba uczestników | 1 |
| Maksymalna liczba uczestników | 30 |
| Data zakończenia rekrutacji | 30-09-2025 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1571, z późn. zm.)

Zakres uprawnień

Studia podyplomowe

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym studiów podyplomowych „Dyplomowany piwowar – technologia browarnicza z elementami techniki” jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego i profesjonalnego wykonywania zadań w zakresie produkcji piwa, nadzoru nad procesami technologicznymi w browarze oraz wdrażania i kontrolowania standardów jakości i higieny w produkcji piwowarskiej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Klasyfikuje i ocenia jakość surowców wykorzystywanych w browarnictwie (słód, chmiel, woda, drożdże)2. Charakteryzuje procesy technologiczne i urządzenia stosowane w dziale warzelni3. Ocenia przebieg fermentacji, dojrzewania i stabilizacji piwa oraz identyfikuje czynniki wpływające na jakość produktu4. Wykonuje analizy laboratoryjne kontroli jakości surowców, półproduktów i produktów browarniczych i interpretuje wyniki analiz5. Samodzielnie opracowuje i prezentuje temat związany z technologią browarniczą lub piwem, wykorzystując aktualne źródła naukowe i branżowe oraz stosując odpowiednie metody prezentacji wyników6. Posiada podstawowe przepisy prawa żywnościowego i zasady higieny w kontekście produkcji piwa | <p>Rozpoznaje i opisuje właściwości fizykochemiczne oraz wpływ poszczególnych surowców na cechy gotowego produktu</p> <p>Opisuje przebieg procesów warzenia oraz omawia zasadę działania podstawowych urządzeń warzelni</p> <p>Wskazuje krytyczne punkty kontroli jakości w procesach fermentacji i dojrzewania</p> <p>Dokonuje analizy przykładowych danych z kontroli jakości i formułuje wnioski technologiczne</p> <p>Przygotowuje prezentację podsumowującą zagadnienie technologiczne lub organizacyjne w formie projektu indywidualnego</p> <p>Wymienia obowiązujące wymagania sanitarne i prawne dla funkcjonowania zakładu browarniczego</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Prezentacja</p> |

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Forma realizacji usługi: studia podyplomowe

Czas trwania: 2 semestry (10 miesięcy)

Liczba punktów ECTS: 31

Łączna liczba godzin dydaktycznych: 201 godzin

- w tym **100 godzin zajęć teoretycznych (wykłady i seminarium)**
- oraz **100 godzin zajęć praktycznych (laboratorium oraz wyjazdy terenowe)**
- 1 godzina egzamin dyplomowy

Rodzaj godzin: godziny dydaktyczne (45 minut)

Czy przerwy są wliczane do czasu usługi: przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi rozwojowej

Tryb realizacji: niestacjonarny (zjazdy weekendowe)

Liczba zjazdów: 10

Miejsce realizacji: Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Wydział Technologii Żywności

Warunki organizacyjne:

- Zajęcia teoretyczne realizowane w grupie do 30 osób
- Część zajęć praktycznych odbywa się w specjalistycznych laboratoriach, w grupach do 15 osób
- Na zajęciach praktycznych uczestnicy pracują indywidualnie lub w zespołach 2–4 osobowych
- Każdy uczestnik otrzymuje materiały dydaktyczne oraz dostęp do platformy Teams

Zakres tematyczny studiów i opis modułów

1. Surowce browarnicze (19h teoretyczne / 20h praktyczne) 6 ECTS

- Klasyfikacja i ocena jakości słodu, chmielu, wody i drożdży
- Proces słodowania jęczmienia – etapy, parametry technologiczne
- Dobór surowców do różnych stylów piwa
- Przykładowe analizy surowców

2. Procesy i urządzenia działu warzelni (22h teoretyczne / 25h praktyczne) 6 ECTS

- Produkcja brzezki – technologie i schematy
- Projektowanie i wyposażenie warzelni

- Zasady działania oraz obsługa urządzeń (kadzie, filtry, wymienniki)
- Optymalizacja parametrów warzenia

3. Fermentacja, dojrzewanie i stabilizacja piwa (16h teoretyczne / 25h praktyczne) 6 ECTS

- Rola drożdży – mikrobiologia browarnicza: drożdże, bakterie, zakażenia
- Przebieg fermentacji, warunki i kontrola
- Procesy dojrzewania, stabilizacji i filtracji
- Praktyczne aspekty monitorowania procesu fermentacji

4. Praktyczne aspekty funkcjonowania browaru i kontrola jakości (28h teoretyczne / 30h praktycznych) 8 ECTS

- Analizy fizykochemiczne i mikrobiologiczne – podstawowe i zaawansowane
- Techniki laboratoryjne stosowane w browarnictwie
- Systemy HACCP i dobre praktyki higieniczne
- Organizacja działalności browarniczej: dokumentacja, akcyza, legalizacja zbiorników, procedury urzędowe

5. Seminarium dyplomowe (15h teoretyczne) 5 ECTS

- Indywidualna prezentacja projektu związanego z wybranym aspektem technologicznym lub organizacyjnym browaru

Walidacja (1h dydaktyczna)-Egzamin dyplomowy jest ustalany indywidualnie z Uczestnikiem usługi i odbędzie się w miesiącu lipcu. Termin walidacji dostępny będzie u osoby nadzorującej usługę po stronie Dostawcy Usług.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 48

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 48 Surowce browarnicze | Aleksander Poreda | 18-10-2025 | 09:00 | 13:00 | 04:00 |
| 2 z 48 Surowce browarnicze | Aleksander Poreda | 18-10-2025 | 13:30 | 16:15 | 02:45 |
| 3 z 48 Seminarium dyplomowe | Aleksander Poreda | 18-10-2025 | 16:15 | 17:00 | 00:45 |
| 4 z 48 Surowce browarnicze | Aleksander Poreda | 19-10-2025 | 09:00 | 12:45 | 03:45 |
| 5 z 48 Fermentacja, dojrzewanie i stabilizacja piwa | Aneta Ciosek | 19-10-2025 | 13:15 | 17:00 | 03:45 |
| 6 z 48 Procesy i urządzenia działu warzelnii | Aleksander Poreda | 22-11-2025 | 09:00 | 12:00 | 03:00 |
| 7 z 48 Surowce browarnicze | Aleksander Poreda | 22-11-2025 | 12:30 | 17:00 | 04:30 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 8 z 48 Fermentacja, dojrzewanie i stabilizacja piwa | Aneta Ciosek | 23-11-2025 | 09:00 | 12:45 | 03:45 |
| 9 z 48 Surowce browarnicze | Olga Hrabia | 23-11-2025 | 13:15 | 17:00 | 03:45 |
| 10 z 48 Procesy i urządzenia działu warzelni | Aleksander Poreda | 20-12-2025 | 09:00 | 11:15 | 02:15 |
| 11 z 48 Surowce browarnicze | Aleksander Poreda | 20-12-2025 | 11:15 | 12:45 | 01:30 |
| 12 z 48 Seminarium dyplomowe | Aleksander Poreda | 20-12-2025 | 12:45 | 13:30 | 00:45 |
| 13 z 48 Surowce browarnicze (ćwiczenia, Browar Górniczo-Hutniczy) | Aleksander Poreda | 20-12-2025 | 13:30 | 17:15 | 03:45 |
| 14 z 48 Procesy i urządzenia działu warzelni | Olga Hrabia | 21-12-2025 | 09:00 | 12:45 | 03:45 |
| 15 z 48 Praktyczne aspekty funkcjonowania browaru i kontrola jakości | Aleksander Poreda | 21-12-2025 | 12:45 | 16:30 | 03:45 |
| 16 z 48 Seminarium dyplomowe | Aleksander Poreda | 21-12-2025 | 16:30 | 17:15 | 00:45 |
| 17 z 48 Seminarium dyplomowe | Olga Hrabia | 31-01-2026 | 09:00 | 11:15 | 02:15 |
| 18 z 48 ĆWICZENIA Procesy i urządzenia działu warzelni | Olga Hrabia | 31-01-2026 | 11:15 | 15:00 | 03:45 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 19 z 48 WYKŁAD Procesy i urządzenia działu warzelni | Aleksander Poreda | 31-01-2026 | 15:15 | 16:45 | 01:30 |
| 20 z 48 Praktyczne aspekty funkcjonowania browaru i kontrola jakości | Olga Hrabia | 01-02-2026 | 09:00 | 11:15 | 02:15 |
| 21 z 48 WYKŁAD Praktyczne aspekty funkcjonowania browaru i kontrola jakości | Aleksander Poreda | 01-02-2026 | 11:30 | 12:15 | 00:45 |
| 22 z 48 WYKŁAD Procesy i urządzenia działu warzelni | Aleksander Poreda | 01-02-2026 | 12:15 | 13:00 | 00:45 |
| 23 z 48 ĆWICZENIA Fermentacja, dojrzewanie i stabilizacja piwa | Aneta Ciosek | 01-02-2026 | 13:30 | 17:45 | 04:15 |
| 24 z 48 ĆWICZENIA Surowce browarnicze | Aneta Ciosek | 21-02-2026 | 09:00 | 12:45 | 03:45 |
| 25 z 48 ĆWICZENIA Fermentacja, dojrzewanie i stabilizacja piw | Aleksander Poreda | 21-02-2026 | 13:15 | 17:00 | 03:45 |
| 26 z 48 WYKŁAD Procesy i urządzenia działu warzelni | Aleksander Poreda | 22-02-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 27 z 48 WYKŁAD Procesy i urządzenia działu warzelni | Aleksander Poreda | 22-02-2026 | 10:45 | 12:15 | 01:30 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 28 z 48 WYKŁAD Fermentacja, dojrzewanie i stabilizacja piwa | Aleksander Poreda | 22-02-2026 | 12:15 | 13:00 | 00:45 |
| 29 z 48 WYKŁAD Fermentacja, dojrzewanie i stabilizacja piwa | Aleksander Poreda | 22-02-2026 | 13:30 | 15:00 | 01:30 |
| 30 z 48 Seminarium dyplomowe | Aleksander Poreda | 22-02-2026 | 15:00 | 17:15 | 02:15 |
| 31 z 48 Procesy i urządzenia działu warzelni | Aleksander Poreda | 21-03-2026 | 09:00 | 11:15 | 02:15 |
| 32 z 48 Procesy i urządzenia działu warzelni | Aleksander Poreda | 21-03-2026 | 11:15 | 12:45 | 01:30 |
| 33 z 48 Procesy i urządzenia działu warzelni | Aleksander Poreda | 21-03-2026 | 13:15 | 15:30 | 02:15 |
| 34 z 48 Seminarium dyplomowe | Aleksander Poreda | 21-03-2026 | 15:45 | 17:15 | 01:30 |
| 35 z 48 ĆWICZENIA Procesy i urządzenia działu warzelni | Olga Hrabia | 22-03-2026 | 09:00 | 12:45 | 03:45 |
| 36 z 48 ĆWICZENIA Fermentacja, dojrzewanie i stabilizacja piwa | Aleksander Poreda | 22-03-2026 | 13:15 | 17:00 | 03:45 |
| 37 z 48 Procesy i urządzenia działu warzelni | Aneta Ciosek | 18-04-2026 | 09:00 | 13:15 | 04:15 |
| 38 z 48 Fermentacja, dojrzewanie i stabilizacja piwa | Aleksander Poreda | 18-04-2026 | 13:15 | 16:45 | 03:30 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 39 z 48 Fermentacja, dojrzewanie i stabilizacja piwa | Aleksander Poreda | 19-04-2026 | 09:00 | 16:30 | 07:30 |
| 40 z 48 Fermentacja, dojrzewanie i stabilizacja piwa | Aleksander Poreda | 23-05-2026 | 09:00 | 11:30 | 02:30 |
| 41 z 48 Praktyczne aspekty funkcjonowania browaru i kontrola jakości | Olga Hrabia | 23-05-2026 | 11:30 | 16:30 | 05:00 |
| 42 z 48 Praktyczne aspekty funkcjonowania browaru i kontrola jakości | Olga Hrabia | 24-05-2026 | 09:00 | 16:30 | 07:30 |
| 43 z 48 Praktyczne aspekty funkcjonowania browaru i kontrola jakości | Olga Hrabia | 13-06-2026 | 09:00 | 16:30 | 07:30 |
| 44 z 48 Praktyczne aspekty funkcjonowania browaru i kontrola jakości | Olga Hrabia | 14-06-2026 | 09:00 | 16:30 | 07:30 |
| 45 z 48 Praktyczne aspekty funkcjonowania browaru i kontrola jakości | Olga Hrabia | 04-07-2026 | 09:00 | 16:30 | 07:30 |
| 46 z 48 Praktyczne aspekty funkcjonowania browaru i kontrola jakości | Olga Hrabia | 05-07-2026 | 09:00 | 10:45 | 01:45 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 47 z 48 Seminarium dyplomowe | Aleksander Poreda | 05-07-2026 | 10:45 | 13:30 | 02:45 |
| 48 z 48 Egzamin (walidacja) | - | 06-07-2026 | 10:00 | 10:45 | 00:45 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 6 450,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 6 450,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 32,09 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 32,09 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

Aleksander Poreda

Od ponad 20 lat prowadzi badania naukowe w zakresie technologii browarniczej, jest wykładowcą akademickim i trenerem w szkoleniach piwowarskich. Współpracował z wieloma browarami przy realizacji projektów badawczych.

Jest pomysłodawcą i koordynatorem międzynarodowych studiów doktoranckich „Słodownictwo i browarnictwo” w ramach projektu European Joint Doctorate in Food Science (Horyzont 2020). Z jego inicjatywy w 2016 roku uruchomiono cenione w branży piwowarskiej studia podyplomowe „Dyplomowany Piwowar – technologia browarnicza z elementami techniki”, których jest kierownikiem i wykładowcą. W 2017 roku zainicjował powstanie pierwszego w Polsce kierunku inżynierskiego „Browarnictwo i słodownictwo”.

Dzięki jego zaangażowaniu przy Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie powstała Krakowska Szkoła Browarnicza – unikatowe w skali Europy centrum szkoleniowo-badawcze dla branży piwowarskiej. Ukończył technologię żywności na Wydziale Technologii Żywności AR w Krakowie (2000). Doktorat obronił w 2006 r. (temat: wpływ jonów metali na fermentację brzozy), a habilitację uzyskał w 2015 r. na podstawie pracy o wpływie modyfikacji technologii browarniczej na procesy i jakość produktów. Prowadzący posiada zaktualizowaną wiedzę oraz doświadczenie zawodowe zdobyte w ostatnich 5 latach.



2 z 3

Aneta Ciosek

Bakterie kwasu mlekowego, zmętnienia piwa

Aneta Ciosek jest absolwentką Wydziału Technologii Żywności w Krakowie. W 2015 roku obroniła pracę magisterską dotyczącą wpływu twardości magnezowej wody na skład jonowy brzoeczki. Stopień doktora uzyskała na podstawie rozprawy „Mikrobiologiczne i technologiczne aspekty produkcji piw kwaśnych”. Doświadczenie zdobywała podczas praktyk w Browarze Okocim, Browarze Tenczynek oraz stażu w Browarze Górniczo-Hutniczym.

Jako adiunkt w Katedrze Technologii Fermentacji i Mikrobiologii prowadzi zajęcia z technologii browarniczej na kierunkach browarnictwo, biotechnologia i technologia żywności. Uczy również w ramach studiów podyplomowych „Dyplomowany piwowar”, koncentrując się na procesach warzenia i fermentacji, w tym fermentacji mlekowej.

Bierze udział w projektach badawczych oraz realizuje badania dla przemysłu piwowarskiego.

Specjalizuje się w analizie zmętnień piwa oraz problemach związanych ze stabilnością koloidalną.

Prowadzący posiada zaktualizowaną wiedzę oraz doświadczenie zawodowe zdobyte w ostatnich 5 latach.



3 z 3

Olga Hrabia

Woda w browarnictwie, chmiel, analityka laboratoryjna

Olga Hrabia ukończyła Technologię Żywności i Żywnienie Człowieka na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie. W 2017 roku obroniła pracę magisterską o wpływie wymrażania na skład piwa eisbock, a w 2024 uzyskała tytuł doktora na podstawie rozprawy o chmieleniu na zimno. Doświadczenie zdobywała m.in. w browarze Pracownia Piwa, na stażach naukowych w Katedrze Technologii Fermentacji UR oraz w zakładzie przetwórstwa chmielu SCF Natural. Badania doktorskie realizowała także na Uniwersytecie Kopenhaskim, gdzie nauczyła się badać stabilność oksydacyjną piwa metodą spektroskopii EPR. Pracowała jako piwowar w mikrobrowarze uniwersyteckim, prowadząc rozwój produktów i próby technologiczne dla różnych browarów.

Od początku istnienia związana z zespołem KSB, współorganizuje Szkołę Technologii Fermentacji i pełni funkcję sekretarza studiów podyplomowych Dyplomowany Piwowar. Prowadzi zajęcia dydaktyczne i szkolenia piwowarskie Krakowskiej Szkoły Browarniczej. Specjalizuje się w korekcji wody technologicznej, propagacji drożdży, rozwoju produktu i recepturach piw.

Prowadzący posiada zaktualizowaną wiedzę oraz doświadczenie zawodowe zdobyte w ostatnich 5 latach.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne (wykłady oraz instrukcje z ćwiczeń laboratoryjnych) przekazywane są uczestnikom w formie drukowanej.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest dyplom inżyniera, licencjata lub magistra.

Zasady rekrutacji

Warunkiem zakwalifikowania na studium podyplomowe jest posiadanie dyplomu ukończenia studiów wyższych lub licencjackich/inżynierskich oraz złożenie w sekretariacie następujących dokumentów:

- kserokopii dyplomu,
- podania do Kierownika studium,

- umowy o warunkach odpłatności za studia podyplomowe,
- fotografii
- kwestionariusza osobowego.

Rekrutacja w systemie IRK (Internetowa Rejestracja Kandydatów)

https://irk.urk.edu.pl/pl/offer/Studia_podyplomowe_2025/programme/TPIWY.SP.02/?from=registration:Studia_podyplomowe_2025

Informacje dodatkowe

Liczba godzin usługi - podana jako godziny dydaktyczne

Walidacja-Egzamin dyplomowy jest ustalany indywidualnie z Uczestnikiem usługi i odbędzie się w miesiącu lipcu. Termin walidacji dostępny będzie u osoby nadzorującej usługę po stronie Dostawcy Usług.

Program studiów podyplomowych

<https://akty.urk.edu.pl/d/6DHEFQT49XRA6Nz4rVA0GD0RuRRYtBy9cKBtKfnVWQAMWPRIRa3VIH2xEdTwZQkZUDW4PVT0bA1w7QBdkaVg>

Adres

ul. Balicka 122
30-149 Kraków
woj. małopolskie

Kontakt



dr inż. Olga Hrabia

E-mail o.hrabia@ksb.edu.pl

Telefon (+48) 733 521 076