

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Edukacja](#)

Studia doktoranckie z.... piwowarstwa



Pionierskie studia z browarnictwa i słodownictwa w ramach projektu European Joint Doctorate Food Science ruszają na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie.

Studia mają wykształcić specjalistów w rozwijającym się dynamicznie przemyśle browarniczym. Mają oni prowadzić zaawansowane badania naukowe, a w przyszłości wdrożyć innowacyjne zastosowania do przemysłu piwowarskiego w Polsce i na świecie.

W innowacyjnym projekcie weźmie udział ośmiu doktorantów, którzy specjalistyczną wiedzę będą zdobywać na sześciu europejskich uniwersytetach.

Koordynatorem projektu jest dr hab. inż. Aleksander Poreda z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie.

Uroczysta Inauguracja Projektu - European Joint Doctorate Food Science (EJDFoodSci) odbędzie się 25 października. Studia potrwać 3 lata, w programie są staże, praktyki i podróże, a miesięczne stypendium wynosi 2500 euro.

W skład konsorcjum, którego liderem jest Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, wchodzi: Uniwersytet Kopenhaski, Uniwersytet w Nottingham, belgijski Uniwersytet w Ghent, Katolicki Uniwersytet w Leuven oraz Techniczny Uniwersytet w Berlinie.

Doktoranci będą zdobywać doświadczenie w różnych instytucjach oraz zakładach przemysłu spożywczego w Europie. Wśród nich jest VLB Berlin - Instytut Browarnictwa, angielska firma FlavorActiV Limited, duński koncern piwowarski Carlsberg Group i belgijska wytwórnia słodu Boortmalt.

Po zakończeniu studiów młodzi naukowcy otrzymają łączony stopień doktora z zakresu nauk o żywności i inżynierii oraz wspólny dyplom wydany przez co najmniej dwie uczelnie.

Projekt finansowany jest ze środków Komisji Europejskiej w programie Horyzont 2020, a jego całkowity budżet wynosi ponad 2 mln euro.

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

<http://laboratoria.net/edukacja/26260.html>

Informacje dnia: [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

Partnerzy