



Graduate Certificate in
BREWING SCIENCE

CERTIFICAT DE 2^E CYCLE EN SCIENCES BRASSICOLES



WHY A GRADUATE CERTIFICATE IN BREWING SCIENCE?

- Acquire a comprehensive education of the science of the ingredients of beer, the brewing process, and the analytical methods specific to the brewing industry at Eastern Canada's first academic micro-brewery;
- Become competitive for employment in any sector of brewing and its supporting industries;
- This program uses the craft-brewing industry as its model, not only because it is one of the fastest growing industries in North America, but because this industry is representative of the international brewing community and demonstrates a deep appreciation for the rich history of beer and brewing.

PROGRAM STRUCTURE

24 credits over two semesters.

Fall Semester	Winter Semester	Spring Semester
Brewing Water (3 cr.)	Microorganisms in the Brewery (3 cr.)	Internship in a commercial microbrewery (4 weeks) at the end of the program
Malt and Malting (3 cr.)	Chemical Analysis of Beer and Ingredients (3 cr.)	
Hops (3 cr.)	The Business of Brewing (3 cr.)	
Brewing Practicum I (3 cr.)	Brewing Practicum II (3 cr.)	

ADMISSION REQUIREMENTS

- Undergraduate degree in Biology, Biochemistry, Chemistry or related discipline

HOW TO APPLY

- Complete the application form (available online)
- Provide: a statement of interest, an official copy of all university transcripts
- Pay a \$65 application fee

www.ubishops.ca/brewingscience

POURQUOI FAIRE UN CERTIFICAT DE 2^E CYCLE EN SCIENCES BRASSICOLES?

- Obtenir une formation complète portant sur la science des ingrédients de la bière, du processus de fermentation et des méthodes analytiques spécifiques à l'industrie brassicole à la première micro-brasserie universitaire de l'est du Canada;
- Améliorer ses chances de décrocher un emploi dans tout secteur de l'industrie brassicole et dans les secteurs connexes;
- Ce programme s'appuie sur le modèle de la brasserie artisanale, non seulement parce qu'il s'agit d'une industrie florissante en Amérique du Nord, mais parce qu'elle est représentative de l'industrie brassicole internationale et témoigne d'une profonde appréciation de l'histoire fascinante de la bière et des sciences brassicoles;
- Ce programme est offert en anglais seulement.

STRUCTURE DU PROGRAMME

24 crédits répartis sur deux semestres

Trimestre d'automne	Trimestre d'hiver	Trimestre de printemps
Brewing Water (3 cr.)	Microorganisms in the Brewery (3 cr.)	Stage de 4 semaines dans une microbrasserie commerciale à la fin du programme
Malt and Malting (3 cr.)	Chemical Analysis of Beer and Ingredients (3 cr.)	
Hops (3 cr.)	The Business of Brewing (3 cr.)	
Brewing Practicum I (3 cr.)	Brewing Practicum II (3 cr.)	

CRITÈRES D'ADMISSION

- Diplôme de premier cycle en biologie, en biochimie, en chimie ou dans tout autre discipline connexe

COMMENT SOUMETTRE UNE DEMANDE D'ADMISSION

- Compléter le formulaire d'admission disponible en ligne
- Fournir une lettre d'intention, un relevé de notes officiel de toutes expériences universitaires antérieures
- Débourser des frais d'application de 65 \$ non-remboursables

www.ubishops.ca/sciencesbrassicoles