



Politechnika Łódzka

Opublikowano *Politechnika Łódzka - Rekrutacja* (<https://rekrutacja.p.lodz.pl>)



DR INŻ. KATARZYNA PIETRZAK

Absolwentka Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności, IFE
Lider zespołu R&D biotechnologia w firmie Browin

*Politechnika Łódzka nauczyła mnie
praktycznego wykorzystywania wiedzy.
Politechnika Łódzka - dobrze wybrałam.*

Studiowała Pani kierunek Biotechnologia w IFE. Jakie możliwości otworzyły przed Panią studia w języku angielskim?



Już na początku liceum wymyśliłam sobie, że chcę studiować w języku angielskim. Byłam w klasie matematyczno-przyrodniczej, więc nie wyobrażałam sobie innego kontynuowania nauki niż na Politechnice Łódzkiej. Gdy w 2006 roku wybierałam studia, IFE uruchomiło kierunek przyrodniczy – Biotechnologia, więc wybór był prosty. Zakochałam się w tym kierunku od początku i nigdy mi nie przyszło przez myśl, żeby coś zmieniać. Studia w języku angielskim nauczyły mnie wreszcie porozumiewać się płynnie po angielsku. Zniknęła bariera, którą większość z nas ma ucząc się języka tylko w szkołach językowych. Angielski stał się językiem codziennym, szczególnie, że często dołączali do naszej grupy obcokrajowcy i nawet poza zajęciami komunikowaliśmy się po angielsku.

Podczas studiów spędziła Pani semestr za granicą. W jakim ośrodku naukowym?

Mój wybór padł na Finlandię i Lappeenranta University of Technology, gdzie zgłębiałam tajniki technologii chemicznej. Wyjazd na Erasmusa to nie tylko okazja do poznania wielu wspaniałych ludzi z całego świata i możliwości zwiedzania (oprócz wycieczek po Finlandii, byłam w Estonii, Łotwie, Szwecji i Rosji), ale także szansa na poznanie innych metod nauczania, zyskania wielu nowych umiejętności miękkich, ale także przydatnej wiedzy na wybranych kursach. Dzięki zyskanej odwadze do podróżowania w celach naukowych na Erasmusie, na doktoracie zdecydowałam się na staż naukowy w University of Hong Kong w Chinach.



Studia spодobały się Pani na tyle, że zdecydowała się Pani na studia doktoranckie. Czym zajmowała się Pani w swojej pracy naukowej?

Tematem mojej pracy doktorskiej było nanosrebro i jego zastosowanie w ochronie zabytków. Korozja mikrobiologiczna, czyli niepożądane działanie drobnoustrojów na materiałach technicznych dotyka wiele obszarów. Jednym z nich jest niszczenie naszego dziedzictwa kulturowego. Badania rozpoczęły się od oceny zniszczeń mikrobiologicznych w kilku muzeach i archiwach w Łodzi i Warszawie. Efektem pracy było naniesienie nanosrebra w postaci mgły w specjalnie zaprojektowanej komorze na obiekty zabytkowe – do tej pory jest to rozwiązanie wykorzystywane m.in. przez Muzeum Narodowe w Warszawie.

Jak rozpoczęła się Pani praca w firmie Browin [2]?

O Browinie słyszałam jeszcze zanim skończyłam studia, ponieważ założycielką przedsiębiorstwa jest Pani dr. inż. Ewa Kwapisz – emerytowany adiunkt Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności. Jednak przed rozmową kwalifikacyjną nie miałam okazji poznać założycielki, ani firmy. Pracę w Browinie rozpoczęłam jak najbardziej standardowo, aplikując na stanowisko biotechnologa. Dzięki doświadczeniu w realizowaniu projektów badawczych, rozpoczęłam karierę w firmie, jako koordynator ds. projektów rozwojowych i moim pierwszym zadaniem było napisanie wniosku o dofinansowanie rozwoju laboratorium i zakup aparatury badawczej. To był mój pierwszy sukces, a dzięki wsparciu finansowemu zakupiliśmy wiele nowoczesnych urządzeń do analiz wina oraz piwa, umożliwiających testowanie naszych produktów podczas badań laboratoryjnych.

Obecnie jest Pani liderem zespołu R&D biotechnologia. Czym zajmuje się Pani na stanowisku pracy?



Kieruję kilkusobowym zespołem, który odpowiedzialny jest za ulepszanie obecnych oraz tworzenie nowych produktów spożywczych. Zespół uczestniczy także w produkcji płynnych drożdży winiarskich, zajmuje się kontrolą jakości surowców i gotowych produktów spożywczych oraz oferuje usługi laboratoryjne dla naszych klientów. Jako biotechnolog muszę być wytrwała w znajdowaniu nowych rozwiązań i przebojowa, bo praca w Browinie to praca w różnorodnych zespołach. Ponadto nadal odpowiedzialna jestem za tworzenie wniosków o dofinansowania. Każdy dzień pracy w naszym laboratorium jest inny i przynosi nowe wyzwania. Tu nie ma miejsca na nudę!

Jak wiedza uzyskana na naszej uczelni przydaje się w Pani pracy zawodowej?

Politechnika Łódzka nauczyła mnie praktycznego wykorzystywania wiedzy. Na PŁ nie było zajęć, które dawały wyłącznie teorię – wszystko wykorzystywaliśmy w praktyce. W obecnej pracy najbardziej przydała mi się wiedza z laboratoriów mikrobiologicznych oraz wszystkie laboratoria z fermentacji wina, piwa, analiz sensorycznych pieczywa. Nigdy bym nie przypuszczała, że w przyszłości będę to robiła zawodowo, ale sprawia mi to wielką frajdę. A przynoszenie pracy do domu jest wręcz obowiązkowe i przyjemne. Odkąd zaczęłam pracować w Browinie robię domowe wina, sery, a nawet zaczęłam piec chleb

Rozmawiała: dr Aleksandra Pawlik

Grafika: Filip Podgórski

Zdjęcia: Firma Browin i Paweł Augustyniak.



...bo domowe jest lepsze! Jako firma od lat dajemy ludziom m.in. radość z tworzenia własnych, pysznych wyrobów kulinarnych. Z pasją czerpiemy z polskiej tradycji, wdrażamy nowoczesne rozwiązania technologiczne, dbamy o atrakcyjność oferty i dzielimy się wiedzą. Rozwijamy się dla Ciebie!

Wprowadzone przez: Aleksandra Pawlik, 14.04.2021,
Data aktualizacji: 17.06.2021

Adres URL

źródła:<https://rekrutacja.p.lodz.pl/pl/pl-dobrze-wybralem/pl-dobrze-wybralem-katarzyna-pietrzak>

Odnosińiki

[1] <https://www.binoz.p.lodz.pl/> [2] <https://browin.pl/> [3] <https://rekrutacja.p.lodz.pl/pl/files/browin1.png>