МИЦ «Пиво и напитки XXI век»



РУКОВОДСТВО И ПРЕПОДАВАТЕЛИ

Учебный Центр "МИЦ "Пиво и напитки XXI век"

Руководитель и Преподавательский состав Учебного Центра МИЦ "Пиво и напитки XXI век"

<u>Лицензия на образовательную деятельность № 034625 от 23.01.2014г.</u>



Цветкова Елена Вячеславовна

Генеральный директор ООО "МИЦ "Пиво и напитки XXI век" Образование: высшее по двум направлениям.

Международный университет г. Москвы - магистратура по направлению "менеджмент", Московский коммерческий институт - товаровед.

Имеет Сертификат компетентности эксперта в области минеральных вод и пивобезалкогольной продукции, а так же сертификат эксперта винодельческой и ликероводочной продукции.

Имеет Диплом о профессиональной переподготовке по программе:

<u> "Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного</u> профессионального образования"

Имеет опыт работы более 20 лет в руководящей должности.

7 (495) 685-13-84 eercenter@amail.com



Андреева Ольга Васильевна

Кандидат технических наук.

Высшее профессиональное образование: Московский технологический институт пищевой промышленности (ныне Московская академия пищевых производств) по специальности технология бролильных произволств.

Лмеет Диплом о профессиональной переподготовке по программе:

Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования"

Стаж работы в области пивоварения и производства напитков - более 40 лет.

Основные направления деятельности: технология производства солода, сусла, пива, концентрата квасного сусла, коллоидная и вкусовая стабильность пива, аналитический контроль качества сырья, полупродуктов, готового пива, фильтрующих материалов, сенсорный анализ пива, безалкогольных и слабоалкогольных напитков. Автор более 100 научных работ, 6-ти авторских свидетельств и патентов, 2-х книг: «Вторичные материальные ресурсы пивоварения» и «Осадки в пиве».

7 (495) 685-22-61 <u>eercenter@gmail.com</u>



Исаева Валерия Сергеевна

Заместитель генерального директора по микробиологической и технологической работе

Кандидат биологических наук.

Высшее профессиональное образование: Кафедра промышленной микробиологии биологического факультета МГУ.

Стаж работы в области пивоварения и производства напитков - более 40 лет.

<u>Основные направления деятельности:</u> физиология дрожжей, технология брожения и дображивания пива, технология квасов брожения, слабоалкогольных напитков брожения (медовуха, сидр, пуаре, сбитень и др.) и безалкогольных напитков, санитария производства пива и напитков, микробиологический контроль производства.

Автор более 200 статей, 5 патентов и 5-х книг: «Дрожжи в пивоварении», «Современные аспекты производства кваса», «Краткий атлас посторонних микроорганизмов в ливоваренном производстве», «Посторонние микроорганизмы в производстве пива», «Посторонние микроорганизмы в производстве безалкогольных напитков»

+7 [495] 685-22-61 oeercenter@gmail.com



Иванова Татьяна Владимировна

Заведующая технологическим отделом

Высшее профессиональное образование: Московский технологический институт пищевой промышленности (ныне Московская академия пищевых производств) по специальности химическая технология витаминов и ферментных белковых препаратов.

. Имеет Диплом о профессиональной переподготовке по программе:

<u>"Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного</u> профессионального образования

Стаж работы в области пивоварения и производства напитков - более 40 лет.

7 (495) 685-22-61 eercenter@gmail.com

МИЦ «Пиво и напитки XXI век»



Санникова Татьяна Евгеньевна Заместитель Руководителя ИЛ Высшее профессиональное образование: Московский орденов Ленина и трудового Красного Знамени химико-технологический институт Д.И. Менделеева по специальности технология микробиологических производств. Имеет Диплом о профессиональной переподготовке по программе: "Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования" Стаж работы в области пивоварения и производства напитков - более 30 лет.	+7 (495) 685-22-61 <u>beercenter@gmail.com</u>
Тенгизова Оксана Хасеновна Аналитик - исследователь ИЛ Высшее профессиональное образование: Кабардино-Балкарский ордена Дружбы народов государственный университет по специальности преподаватель биологии, биолог-эколог. Имеет Диплом о профессиональной переподготовке по программе: "Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования" Стаж работы в области производства напитков - более 20 лет.	+7 (495) 685-22-61 beercenter@gmail.com
Шувалова Елена Геннадиевна Аналитик - исследователь ИЛ Высшее профессиональное образование: Московский ордена Трудового Красного знамени технологический институт пищевой промышленности по специальности инженер-технолог бродильных производств. Имеет Диплом о профессиональной переподготовке по программе: "Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования" Стаж работы в области пивоварения и производства напитков - более 20 лет.	+7 (495) 685-22-61 beercenter@gmail.com

Всё преподавание нацелено на качество знаний, умений и навыков, дифференцированный и индивидуальный подход к каждому обучающемуся.