

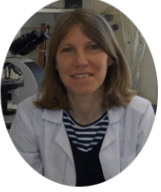


РУКОВОДСТВО И ПРЕПОДАВАТЕЛИ

Учебный Центр "МИЦ "Пиво и напитки XXI век"

Руководитель и Преподавательский состав Учебного Центра МИЦ "Пиво и напитки XXI век" Лицензия на образовательную деятельность № 034625 от 23.01.2014г.		
	<p>Цветкова Елена Вячеславовна Генеральный директор ООО "МИЦ "Пиво и напитки XXI век" <u>Образование:</u> 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: "Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования" Имеет опыт работы более 20 лет в руководящей должности.</p>	<p>+7 (495) 685-13-84 beercenter@gmail.com</p>
	<p>Андреева Ольга Васильевна Заместитель генерального директора по аналитической и технологической работе Кандидат технических наук. <u>Высшее профессиональное образование:</u> Московский технологический институт пищевой промышленности (ныне Московская академия пищевых производств) по специальности технология 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 40 лет. <u>Основные направления деятельности:</u> 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».</p>	<p>+7 (495) 685-22-61 beercenter@gmail.com</p>
	<p>Исаева Валерия Сергеевна Заместитель генерального директора по микробиологической и технологической работе Кандидат биологических наук. <u>Высшее профессиональное образование:</u> 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 пивоваренном производстве», «Посторонние микроорганизмы в производстве пива», «Посторонние микроорганизмы в производстве безалкогольных напитков».</p>	<p>+7 (495) 685-22-61 beercenter@gmail.com</p>
	<p>Иванова Татьяна Владимировна Заведующая технологическим отделом <u>Высшее профессиональное образование:</u> 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: "Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования" Стаж работы в области пивоварения и производства напитков - более 40 лет.</p>	<p>+7 (495) 685-22-61 beercenter@gmail.com</p>



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

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