

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

Учебный Центр "МИЦ "Пиво и напитки XXI век"

структурное подразделение Международного Исследовательского Центра "Пиво и напитки XXI век"

[ГРАФИК СЕМИНАРОВ / ПРОГРАММЫ ОБУЧЕНИЯ / ФОТООТЧЕТ](#)

[Корпоративное обучение / Индивидуальное обучение](#)

Учебный Центр "МИЦ "Пиво и напитки XXI век" оснащен современными аналитическими приборами и оборудованием.

В сочетании с высокой квалификацией сотрудников, их опытом в производственной деятельности и исследовательской работы в области производства напитков, пива и солода - позволяет обучающимся познать не только теорию, но и практику. Что является важным фактором для обучения технолога, пивовара, химика, микробиолога, лаборанта-микробиолога, солодовщика, аппаратчика процесса брожения, лаборанта химического анализа и др.



Лицензия на образовательную деятельность
№ 034625 от 23.01.2014г.

МИЦ "Пиво и напитки XXI век"

[Проверить информацию в реестре лицензий на образовательную деятельность](#)



Приложение к Лицензии № 034625 от 23.01.2014г.
МИЦ "Пиво и напитки XXI век"



Аттестат аккредитации
Испытательной лаборатории
(ИЛ) МИЦ Пиво и напитки XXI век



Аттестат аккредитации
Органа по сертификации
(ОС) МИЦ Пиво и напитки XXI век

[Результаты проведения специальной оценки условий труда \(СОУТ\) - ООО "МИЦ "Пиво и напитки XXI век"](#)

Услугами Центра пользуются как крупные холдинги России и стран СНГ, так и небольшие предприятия.

Преимуществом Учебного Центра является наличие высококвалифицированных специалистов, имеющих большой практический опыт работы. Все преподавание нацелено на качество знаний, умений и навыков, дифференцированный и индивидуальный подход к каждому обучающемуся.

Любой человек, стремящийся быть мастером в своей области, рано или поздно понимает, что нельзя, однажды став мастером, долго оставаться им без дополнительных усилий. Жизнь неотвратимо уходит вперед. И требуется углублять свои знания и совершенствовать умения, чтобы соответствовать новым требованиям жизни.

Предлагаем Вам темы семинаров, для совершенствования знаний и умений.

Формы проведения обучения:



- в соответствии с календарным планом;
- очная, очно-заочная;
- дистанционная, посредством сети Интернет;
- корпоративные (в том числе выездные) по представленным темам и по темам заказчика;
- индивидуальный курс обучения.

Тематика семинаров постоянно расширяется.

Прошедшим обучение выдаются Свидетельства о профессии
[Лицензия №034625 от 23.01.2014г. и/или об участии в семинаре.](#)

Учебный Центр МИЦ "Пиво и напитки XXI век" - осуществляет свою деятельность с 2002 года
(ранее выданные лицензии - серия А № 012653 от 30 октября 2002 года - Департаментом образования г. Москвы)

Регулярно проводятся обучающие семинары по повышению квалификации специалистов предприятий пивобезалкогольной отрасли по следующим темам:

1. Современные методы микробиологического контроля пивоваренного производства (для заведующих лабораториями)
2. Практический семинар «Современные методы микробиологического контроля пивоваренного производства» (для микробиологов)
3. Современные направления в производстве безалкогольных и слабоалкогольных напитков, в том числе напитков брожения, с использованием натурального сырья
4. Современные способы разведения и ведения дрожжей
5. Санитария пивоваренного производства
6. Современная схема микробиологического контроля пивоваренного производства
7. Современные способы брожения и дображивания пива
8. Проблемы грибного заражения зернового сырья в пивоварении
9. Пивоваренный ячмень, технология производства и оценка качества ячменя и солода
10. Оптимизация технологии производства пивного сусла при переработке солода различного качества
11. Проверка сенсорной способности специалистов предприятий с целью отбора членов дегустационной комиссии
12. Теория и практика плотного пивоварения
13. Коллоидная стойкость пива. Методы ее исследования
14. Фильтрация пива
15. Выявление и устранение источников инфекции на пивоваренном производстве

