

МТО И ОСНАЩЕННОСТЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Учебный Центр "МИЦ "Пиво и напитки XXI век"

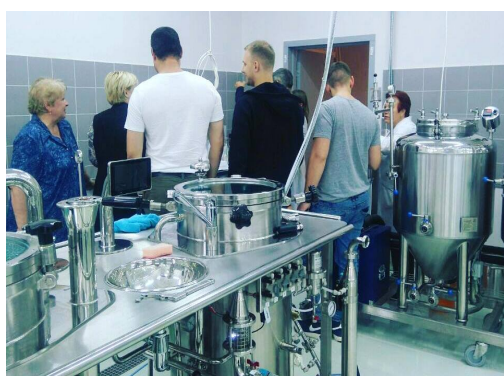
Оснащен современными аналитическими приборами и оборудованием, в сочетании с высокой квалификацией сотрудников и их опытом исследовательской работы в области производства солода, пива и напитков, позволяет обучающимся познать не только теорию, но и освоить практику. Всё это является важным фактом для обучения лаборанта-микробиолога, солодовщика, химика, аппаратчика процесса брожения, технолога, пивовара и других смежных специальностей.

- Учебно-лабораторные помещения (химическая лаборатория и лаборатория микробиологии)
- Вспомогательные помещения
- Административные помещения
- Кабинеты дисциплин общепрофессионального цикла

Оборудование: учебная мебель (стол письменный 10 шт, стулья 20 шт, персональный компьютер 2 шт, принтер 2 шт, проектор - 1 шт, экран настенный, лабораторные столы - 8 шт); лабораторные весы различной степени точности; микроскопы; лабораторная посуда; препаратная с вытяжным шкафом для хранения химических реактивов; химические реактивы.

Учебно-материальная база Учебного Центра постоянно совершенствуется, отвечает требованиям образовательных стандартов и задачам подготовки специалистов высокого класса.







[За период существования центра, в отраслевых семинарах приняло участие более 5000 специалистов пиво-безалкогольной отрасли](#)