

День открытых дверей прошел в ВШБиПП



ПОЛИТЕХ

Высшая школа биотехнологий и пищевых производств

27 февраля 2021 г. в Высшей школе биотехнологий и пищевых производств состоялся очередной в этом учебном году День открытых дверей, но прошел, в отличие от предыдущих, в очном формате.



Мероприятие посетили не только абитуриенты, но и их родители.

На Дне открытых дверей желающие поступить в ВШБиПП задавали много вопросов, которые были очень разные по тематике и направленности.

Именно поэтому, как всегда, все ответственные за прием, предоставление исчерпывающей и актуальной информации, профориентацию, выступили докладчиками.

Сначала все присутствующие познакомились с лабораториями и аудиториями ВШ, просмотрев видеоролик. Затем с приветственными словами ко всем присутствующим обратилась директор ВШБиПП проф. Ю.Г. Базарнова. Далее выступила руководитель учебного отдела ВШБиПП И.А. Тимошенкова. В своей презентации Ирина Алексеевна отразила самые основные этапы приема: от подачи заявления до приказов о зачислении. Прозвучали контрольные даты всех этапов, дано подробное объяснение всех основных действий, который должен выполнить каждый абитуриент, подающий свои документы при поступлении в 2021 году.

На вопросы, касающиеся результатов приемной кампании 2020 года, контрольных цифр приема на бакалавриат и магистратуру в

2021 году в ВШБиПП, об особенностях направлений, реализуемых в Высшей школе, ответили руководитель образовательных программ направлений бакалавриата доц. Е.В. Москвичева, руководитель образовательных программ направлений магистратуры доц. Н.В. Барсукова, ответственный секретарь приемной комиссии ВШБиПП Е.В. Пимашина.

На День открытых дверей пришли ребята, которые совсем недавно приняли участие в Зимней школе и Кейс-турнире «Прикладная биотехнология». В этот визит они не только более подробно познакомились с направлениями обучения в нашей Высшей школе, но и получили свои заслуженные Дипломы победителей и Сертификаты участников, а также памятные сувениры с символикой Политеха, которые вручила доц. Е.С. Белокурова.





Родители и абитуриенты еще продолжительное время в индивидуальном порядке вели обсуждения вопросов, например, касающихся особенностей вступительных испытаний, проводимых университетом для студентов колледжей; о предоставлении общежитий, о военной кафедре.

После официальной части мероприятия все желающие посетили лаборатории. Посетителей было настолько много, что пришлось разделить всех на несколько групп и проводить по несколько параллельных экскурсий.

С большим интересом все присутствующие побывали в лабораториях: «Химии и методов анализа», «Микробиологии» и «Технологии и контроля качества пищевой продукции». В химической лаборатории гостей встретили студенты-второкурсники, у которых проходило лабораторное занятие по междисциплинарной курсовой работе по химико-биологическому модулю под руководством доц. И.А. Панкиной.



Студенты продемонстрировали уже приобретенные на первом курсе свои навыки и умения выполнять анализы с помощью титриметрических методов, физико-химических методов, применять полученные знания на практике, например, при анализе некоторых пищевых объектов и систем. Также посетители услышали результаты исследований по изучению эффективности и качества некоторых моющих средств. По самым важным показателям: критической концентрации мицеллообразования и показателю активности водородных ионов сделаны выводы, какие из исследуемых средств для мытья посуды являются наиболее безопасными и эффективными, могут быть рекомендованы к использованию.



Одним из увлекательных моментов мероприятия стали интерактивы от студентов-технологов - идейных активистов кулинарной организации "Yeslab". Под руководством студента второго курса креативного Романа Богданова ребята дружелюбно встретили абитуриентов и познакомили всех присутствующих с лабораторией инновационных технологий кулинарной продукции. Роман рассказывал о прямой сферификации - разделе молекулярной кухни по созданию сфер с жидким центром и оболочкой из желе. Проводила мастер-класс студентка 1 курса Софья Кобзева.





Далее гости приняли участие в конкурсе "Угадай специи", где участникам были предложены 6 блюд с мини-печеньем с различными приправами (копчёной паприкой, гвоздикой, душистым перцем, корицей, розмарином и кориандром). Гости пробовали печенье и угадывали, какая специя присутствует в каждой порции. Победители, угадавшие все 6 специй, получили сувениры с символикой Политеха.



Конкурс провели студентки 1 курса - Амина Марущак и Варвара Пимкина. А студент-первокурсник Всеволод Постановов запечатлел все моменты на память. Курирует студентов кулинарной организации "Yeslab" доц. В.В. Быченкова.

Как и всегда День открытых дверей в ВШБиПП прошел интересно и познавательно!

Следующий День открытых дверей в Высшей школе биотехнологий и пищевых производств состоится 20 марта 2021 года.

Приглашаем всех желающих!

Подготовлено И.А. Панкиной с использованием материалов
студенческой организации "YesLab"

Фото студента 1 курса В. Постановова