

В ВШБиПП прошел День открытых дверей



29 марта 2025 г. в Высшей школе биотехнологий и пищевых производств состоялся последний в этом учебном году **День открытых дверей**, организованный на площадке ВШБиПП для поступающих на направления бакалавриата и магистратуры. В этот раз к нам пришли абитуриенты не только из Санкт-Петербурга, но из школ Ленинградской области, Мурманска и Петрозаводска.

Традиционно все мероприятие проходило на нескольких локациях, где в лабораториях и учебных аудиториях проходили мастер-классы и консультации по вопросам Приемной кампании-2025.

В локации «Информационный центр» всех пришедших на День открытых дверей абитуриентов и их родителей приветствовали

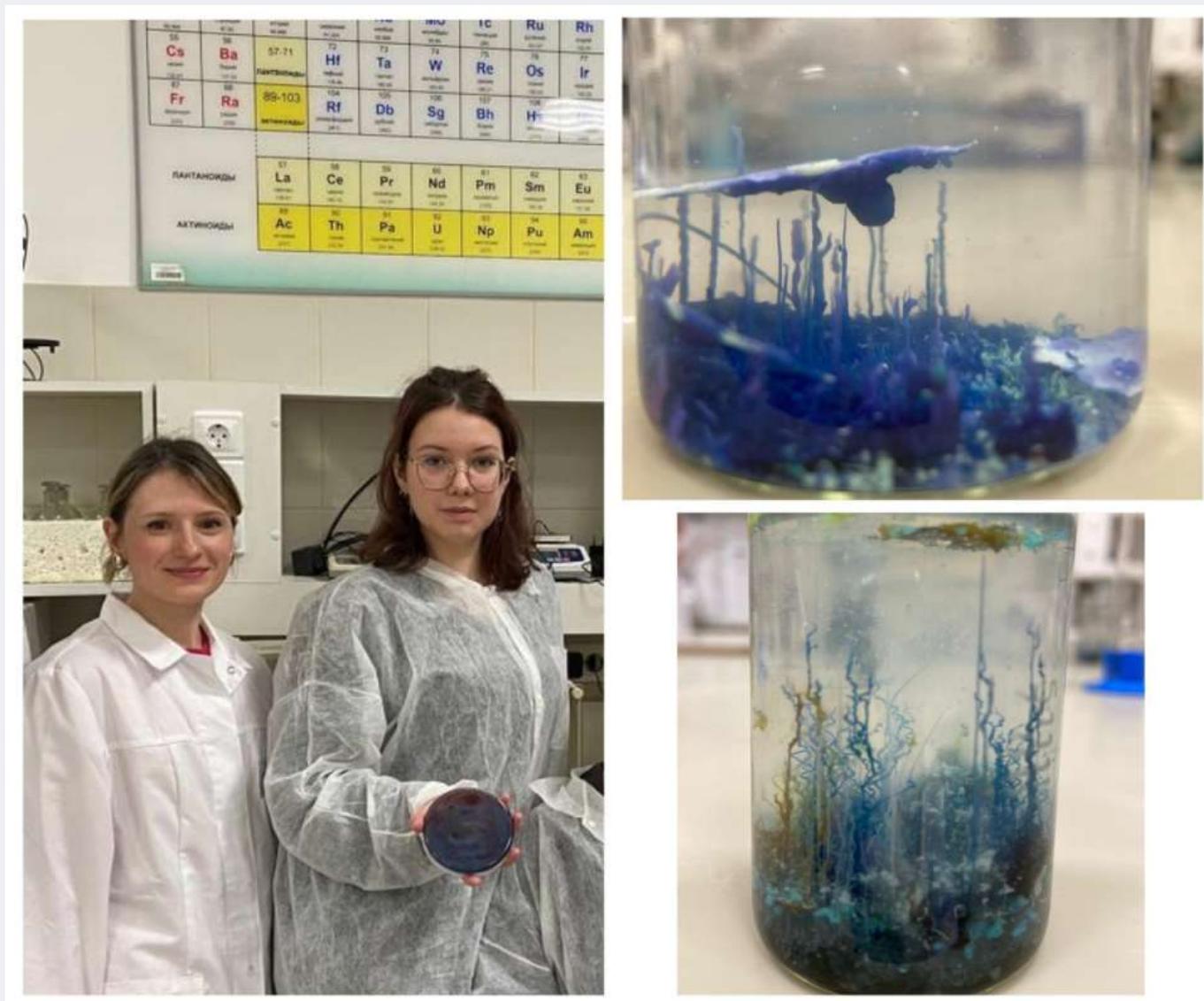
директор ВШБиПП проф. **Ю.Г. Базарнова**, рук-ль образовательных программ магистратуры доц. **Н.В. Барсукова**., рук-ль образовательных программ направлений бакалавриата доц. **Е.В. Москвичева**.

Далее участникам было предложено посетить мастер-классы, которые подготовили преподаватели и студенты ВШБиПП. Абитуриенты и их родители проявили большой интерес ко всем локациям, и успеть все посмотреть было непросто. Быстро попасть на тот или иной мастер-класс, прокомментировать происходящее помогали студенты-биотехнологи **Илья Моисеенко** и **Катарина Петрова**.



В лаборатории микробиологии и молекулярной биотехнологии студенты-биотехнологи второго курса **Коледова Виктория**, **Кошелева Ольга**, **Новикова Елена** под рук-вом доц. **Е.С. Белокурова** представили абитуриентам мастер-класс «**Техническая микробиология**». Абитуриенты ознакомились с микроорганизмами, которые имеют важное значение в промышленности и поэтому выращиваются в больших объемах. Это: дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*, которые широко применяются в хлебопечении и в бродильных производствах; а также микроводоросли *Chlorella vulgaris* и *Arthrospira platensis*. Они применяются в парфюмерно-косметической промышленности, в экологии для очистки водоемов, в комбикормовом производстве, при производстве пищевых продуктов и биологически-активных веществ. С этими объектами в нашей высшей школе проводятся научные исследования и выполняются выпускные квалификационные работы бакалавров и магистров. Еще не менее интересным для школьников оказалось пообщаться со второкурсниками, узнать ответы на вопросы, связанные со студенчеством.

В лаборатории общей и аналитической химии ст. преп. **Е.И. Почкаева** провела мастер-класс «**Магия химических реакций**». Все участники погрузились в волшебный мир химии. Превращения веществ всегда удивительны и невероятно эффективны! Проведенные химические опыты позволили участникам насладиться увиденными превращениями, вдохновиться стремлением непременно изучать химию.



Далее абитуриенты смогли принять участие в мастер-классе «**Методы контроля качества пищевых систем**». Студенты первого курса направления «Биотехнология» **Мария Бирюкова, Софья Брагина, Марианна Лосева** под рук-вом доц. **И.А. Панкиной** продемонстрировали всем один из методов анализа, который на первом курсе студенты изучают в рамках дисциплины «Аналитическая химия». Этот метод широко используется при определении качества пищевых продуктов, при исследовании экологических объектов – титриметрический метод анализа.



Студентки рассказали, как определить титруемую кислотность молока и дать оценку его свежести, а также провели титрование трех видов молока, наиболее популярных в торговой сети Санкт-Петербурга. Среди участников были ребята, которые уже изучали данный метод в рамках обучения в колледже, при участии в химических олимпиадах. Они с большим интересом приняли участие в мастер-классе и продемонстрировали свои умения. Однако интерес к происходящему проявляют зачастую ребята, не владеющие тем или иным методом и соответствующими знаниями. Одной из активных участниц стала абитуриентка Елизавета Шкуратова, которая вместе со своими родителями специально приехала на День открытых дверей в ВШБиПП из Мурманской области. Лиза уже давно рассматривает возможность поступления в ВШБиПП Политеха, поэтому было принято решение приехать на мероприятие всей семьей, чтобы узнать все подробности о поступлении и обучении в Политехе, а также побывать в лабораториях ВШБиПП.

Не менее увлекательным для абитуриентов оказался мастер-класс **«Крафт технологии пищевых продуктов»**. Здесь посетители узнали новые факты об истории и способах приготовленияпельменей, продегустировали образцы необычного цвета и с разными начинками.



Под руководством ст. преп. **М.С. Киреевой** подготовили мастер-класс активисты студенческой организации YESLAB: **Мария Олексенко, Наталья Клещева, Александра Старовойтова, Анастасия Певзнер**. Мастерски представили изделия из теста студент третьего курса направления «Технология продукции и организация общественного питания» **Иларион Карманов** и доцент **Е.В. Трухина**.



В заключении мероприятия состоялось прямое общение абитуриентов с представителями дирекции ВШБиПП и ответственными за прием. Об особенностях приема в СПбПУ в 2025 году рассказала ответственный секретарь приемной комиссии в ВШБиПП **Е.В. Пимашина**. Екатерина Владимировна 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 2025 году. Свои вопросы абитуриенты также смогли задать руководителям образовательных программ направлений бакалавриата и магистратуры Е.В. Москвичевой и Н.В. Барсуковой.

Как всегда, День открытых дверей вдохновил абитуриентов на желание успешно закончить учебный год и поступать в Политех!

А тех, кто не успел побывать в Высшей школе биотехнологий и пищевых производств, а также всех желающих мы приглашаем на День открытых дверей Политеха, который состоится 27 апреля 2025 года в Главном корпусе СПбПУ!

Подготовлено доц. И.А. Панкиной по материалам организаторов мастер-классов