

Встреча с выпускниками ВШБТиПТ



25 апреля 2019 в рамках дисциплины «Основы проектной деятельности» команда студентов группы 24637/1 во главе с Никитиной Анастасией организовали встречу с выпускниками ВШБТиПТ 2015 и 2016 годов.

Среди приглашённых были: Филиппова Алина Алексеевна – специалист отдела качества и технологии ООО «Медоварус»;

Минюхина (Самарина) Светлана Николаевна – инженер по медоборудованию в КИБ им.Боткина

Севастьянова Юлия Дмитриевна – лаборант отдела контроля качества ООО «ТПК «Леко стайл»



Выпускники ВШБТиПТ рассказали о том, как имгодились знания, умения и навыки, полученные при обучении и за что они благодарны преподавателям Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий.

Студенты были приятно удивлены тем, что после окончания ВУЗа некоторые так и остались работать в тех местах, где проходили практику, как Филиппова Алина. А некоторые уже поменяли не одно место работы, как например Минюхина Светлана, которая сначала работала лаборантом в компании «Вимм Биль Данн», затем мастером по производству на предприятии «Кондитерские

традиции», а уж потом начала заниматься медицинским оборудованием.

MEDOVARUS

ORGANIC • BREWERY



Сидр **ЯБЛОЧНЫЙ** полусладкий

Изысканный и мягкий вкус со свежим ароматом яблок и приятным кисло-сладким послевкусием. Идеальное сочетание сладости и терпкости.

100% НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ: вода, яблочный сок концентрированный, сахар, дрожжи. Алк. 4,9% об.



Сидр **ЯБЛОЧНЫЙ** полусухой

Свежий и легкий сидр с узнаваемым характером и яблочным вкусом. Отлично дополняет рыбные и мясные блюда.

100% НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ: вода, яблочный сок концентрированный, сахар, дрожжи. Алк. 4,5% об.



Сидр **ГРУШЕВЫЙ** полусладкий

Тонкий и бодрящий вкус с нежным ароматом сочных плодов желтой груши.

100% НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ: вода, грушевый сок концентрированный, сахар, дрожжи. Алк. 4,5% об.

• Упаковка: 0,33 л, стеклянная бутылка • Хранение при температуре от +2 до +20° С • Срок хранения: 9 месяцев.



Kriek **ВИШНЕВЫЙ КРИК**

Обладает насыщенным слегка терпким вкусом. Оригинальность напитку придает долгое послевкусие с приятной кислинкой.

100% НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ: вода, сахар, вишневый сок концентрированный, мед, сок черноплодной рябины концентрированный, имбирь, хмель, дрожжи. Алк. 5,5% об.



Хмельной мед **ТРАДИЦИОННЫЙ**

Легендарный хмельной мед приготовлен в лучших традициях медоварения. Ярко выраженный медовый оттенок вкуса дополняется нотами пряностей.

100% НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ: вода, патока, сахар, мед, концентрат кислого сула (ржаной солод, вода), хмель, душица, базилик, корица, имбирь, кардамон, мускатный орех, кориандр, гвоздика, дрожжи. Алк. 5,7% об.



Хмельной мед **ДИКИЙ**

В насыщенном вкусе выражены ноты дикого меда и хвойных лесов, которые дополнены вкусовыми оттенками можжевельных ягод и бадама.

100% НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ: вода, сахар, патока, мед, концентрат кислого сула (ржаной солод, вода), хмель, сосновые почки, можжевельные ягоды, имбирь, розмарин, бадам, дрожжи. Алк. 5,8% об.

• Упаковка: 0,33 л, стеклянная бутылка • Хранение при температуре от +2 до +20° С • Срок хранения: 9 месяцев.

Игристые сидры **LE JARDIN DES FRUITS**

Сидр **ЯБЛОЧНЫЙ** игристый жемчужный полусухой

Ощутите истинную нормандскую строгость и легкий яблочный вкус в полусухом Le Jardin des Fruits. **НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ:** вода, сахар, яблочный сок концентрированный, дрожжи. Алк. 4,5% об.

Сидр **ЯБЛОЧНЫЙ** игристый жемчужный полусладкий

Попробуйте на вкус золотых спелых яблок и тепло французского лета, откупорив бутылку полусладкого сидра. **НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ:** вода, сахар, яблочный сок концентрированный, дрожжи. Алк. 4,9% об.

Пуаре **ГРУШЕВЫЙ** сидр игристый жемчужный полусладкий

Роскошный аромат свежей груши, освежающий мягкий вкус - в бутылочке Le Jardin des Fruits. **НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ:** вода, сахар, грушевый сок концентрированный, дрожжи. Алк. 4,5% об.

Kriek **ВИШНЕВЫЙ** крик

Закрой глаза и почувствуй волшебство цветущей вишни в нежной розовой пене вишневого крика Le Jardin des Fruits. **НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ:** вода, сахар, вишневый сок концентрированный, сок черноплодной рябины концентрированный, мед, имбирь, хмель, дрожжи. Алк. 5,5% об.

• Упаковка: 0,75 л, стеклянная бутылка • Хранение при температуре от +2 до +20° С • Срок хранения: 9 месяцев.



Разливные напитки в крафт-пакетах

Медовый напиток **МЕДОВУХА**

Алк. 5,8% об.

Медовый напиток **МЕДОВУХА** пряная темная

Алк. 5,5% об.

Сидр **ЯБЛОЧНЫЙ** полусладкий

Алк. 4,9% об.

Пуаре **ГРУШЕВЫЙ** сидр

Алк. 4,5% об.

Kriek **ВИШНЕВЫЙ** крик

Алк. 5,5% об.

• Упаковка: 1 л, ПЭТ бутылки в крафт-пакетах • Хранение при температуре от +2 до +20° С • Срок хранения: 6 месяцев.

Ещё больший интерес представлял рассказ Севастьяновой Юлии о её работе и компании. Никто из студентов 2 курса даже представить себе не могли, что наши специалисты могут работать и в парфюмерно-косметической промышленности. На что Юлия Дмитриевна ответила, что методы контроля качества и приборы и в пищевой, и в парфюмерно-косметической промышленности очень похожи, так владея одним, можно быстро освоить другие.



Выпускники пришли хорошо подготовленными, с презентациями о своих компаниях и работе. Для студентов второго курса было интересно узнать, что многие выпускники на своих рабочих местах делают те же анализы и работают с такими же приборами, которые находятся в лабораториях высшей школы биотехнологии и пищевых технологий. Студенты задавали много вопросов и получали обстоятельные ответы.



Кроме студентов на встрече присутствовали и доценты ВШБТИПТ: Иванченко Ольга Борисовна, Белокурова Елена Сергеевна и Кузнецова Татьяна Алексеевна. Так совпало, что эти преподаватели были руководителями ВКР у приглашённых молодых специалистов и пришли послушать своих недавних выпускников.

Встреча прошла в тёплой, дружеской атмосфере. Выпускники делились своими воспоминаниями об обучении и преподавателях, рассказывали некоторые особенности профессии, давали советы по поводу практики и трудоустройства после окончания ВУЗа.

Все остались довольны: как выпускники, так и студенты. Было решено такие мероприятия сделать традиционными.

Подготовлено доц. Белокуровой Е.С.