

## Высшей школе биотехнологий и пищевых производств – пять!

21 марта Высшая школа биотехнологий и пищевых производств (ВШБиПП) отметила пять лет своей истории в Политехе.



В 2016 году ВШБиПП была создана приказом ректора СПбПУ как новое структурное подразделение Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого. В нее вошли три кафедры технологического факультета Санкт-Петербургского государственного торгово-экономического университета, реорганизованного путем присоединения к СПбПУ по приказу Минобрнауки. ВШБиПП включала два уже аккредитованных направления подготовки бакалавров («Биотехнология» и «Технология продукции и организация общественного питания») и одно направление подготовки магистров («Технология продукции и организация общественного питания»). В скором времени получило государственную аккредитацию новое направление подготовки аспирантов «Промышленная экология и биотехнологии».

Со временем специализация Высшей школы биотехнологий и пищевых

производств расширилась до девяти образовательных программ бакалавриата, магистратуры и аспирантуры. В 2017 году получило лицензию направление подготовки магистров «Биотехнология», а в 2020-м – «Высокотехнологичные производства продуктов функционального и специализированного назначения». В 2018 году состоялся первый набор студентов на магистерскую программу «Бионанотехнология».

Сейчас ВШБиПП входит в структуру Института биомедицинских систем и биотехнологий и готовит кадры для биотехнологических производств пищевой и фармацевтической промышленности, сельского хозяйства и природоохранных биотехнологий. *«Все пять лет становление и развитие Высшей школы биотехнологий и пищевых производств базировалось на принципах мультидисциплинарности и наращивания научного потенциала путем интеграции собственных компетенций и опыта других структур СПбПУ в сфере биотехнологий, – говорит директор ВШБиПП доктор технических наук, профессор Юлия БАЗАРНОВА. – Нам была поставлена задача самостоятельно развивать в вузе с профильной специализацией в области физики, математики и точных наук новое направление подготовки специалистов, профессиональные компетенции которых связаны с использованием фундаментальных и прикладных аспектов химии и биологии».*

ВШБиПП – это коллектив из 29 научно-педагогических работников (среди которых четыре профессора и 20 доцентов), а также 12 сотрудников учебно-вспомогательного персонала. Трое молодых преподавателей – выпускников ВШБиПП обучаются в аспирантуре и готовятся к защите кандидатских диссертаций. К образовательному процессу привлечены специалисты профильных научных организаций-партнеров: ВНИИ пищевых добавок, Агрофизического научно-исследовательского института, ВНИИ сельскохозяйственной микробиологии; производственных компаний: Ассоциации медицины и аналитики, «Северо-Западного таможенно-логистического сервиса», «Океан Трейдинг Компани-П»; а также генеральный директор Кулинарной студии Илья ЛАЗЕРСОН и заместитель генерального директора и основатель проекта «Гастроман» Алексей КОРЖ – выпускник ВШБиПП 2018 года. Зарубежные коллеги из Национального медицинского университета (Республика Казахстан, г. Алматы) и Latvia University of Agriculture (Латвия, г. Елгава) ведут авторские курсы в бакалавриате и магистратуре.

*«За пять лет высшая школа выпустила 800 бакалавров и 150 магистров, из которых 125 человек получили дипломы с отличием. Десяти выпускникам образовательной программы аспирантуры «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ» выдан диплом “Преподаватель-исследователь”, трое из них защитили диссертации с присвоением ученых степеней кандидатов технических наук. Сейчас в высшей школе обучаются около 680 студентов, из которых 104 магистранта и 10 аспирантов», – рассказала руководитель учебного отдела, старший преподаватель ВШБиПП к.т.н. Ирина ТИМОШЕНКОВА.*

Среди студентов и выпускников ВШБиПП – три призера межвузовского конкурса выпускных квалификационных работ, шесть победителей конкурса грантов Комитета по науке и высшей школе Санкт-Петербурга для студентов и аспирантов вузов, три победителя конкурса на соискание премий Правительства Санкт-Петербурга за выполнение дипломных проектов по заданию исполнительных органов государственной власти, победители регионального конкурса УМНИК (Алина ЧЕРКАС, 2019 год) и программы СТАРТ (Алексей БАЛАБАЕВ, 2020 год). Лауреатами ежегодного конкурса СПбПУ «Лучший студент года» стали магистранты ВШБиПП Дарья ЧЕРНИКОВА (2019 год) и Анна КУРОЧКИНА (2020 год).

*«Выпускники-технологи возглавляют крупные комбинаты общественного питания (АО «Фирма Флоридан»), работают в отделах качества, R&D и проектных отделах зарубежных производственных компаний, шеф-поварами ресторанов, бренд-шефами в гостиничных сетях («Сокотель», Author Boutique Hotel), технологами на предприятиях индустрии питания («Буше», «Лента», группа ресторанов Italy, булочные Ф. Вольчека), – перечислила руководитель образовательных программ магистратуры, доцент ВШБиПП, к.т.н. Наталья БАРСУКОВА. – Шесть выпускников ВШБиПП работают в штате высшей школы преподавателями, специалистами по учебно-методической работе и инженерами, четверо преподают в профильных колледжах. Среди наших выпускников – международный эксперт Евгений ИРИШКИН, опытный тренер молодых профессионалов, мастеров производственного обучения и экспертов в Академии WorldSkills».*





Как рассказал ведущий инженер ВШБиПП Владимир ГРЕБНЕВ, благодаря техподдержке Управления организации ремонтных работ СПбПУ в учебном корпусе по Новороссийской, 48 было реконструировано и создано по новым проектам более 300 кв. м помещений под лаборатории и примерно 200 кв. м аудиторий. Открыты новые лаборатории «Химия и методы анализа», «Техническая микробиология», «Прикладная биотехнология», «Контроль качества пищевой продукции», оснащенные современным оборудованием, аналитическими приборами, в том числе спектрофотометрами, хроматографом, ламинарными шкафами, амплификатором для выполнения ПЦР-анализа в реальном времени, системой для электрофореза.

*«Приборная база постоянно пополняется благодаря поддержке проректора по образовательной деятельности Елены Михайловны РАЗИНКИНОЙ. Сейчас заканчивается ремонт в новой лаборатории “Органический синтез”, в которую закуплено оборудование и приборы из средств на образовательную деятельность нашего университета», – сообщила руководитель образовательных программ бакалавриата доцент ВШБиПП, к.т.н. Елена МОСКВИЧЕВА.*



Непрерывно с образовательным процессом идет научная деятельность преподавателей и студентов ВШБиПП. Одно из научных направлений высшей школы – развитие каскадных технологий переработки микроводорослей для получения биологически значимых элементов. Оно началось с реализации

проекта по Федеральной целевой программе «Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России на 2014-2020 годы». После завершения ФЦП исследования продолжают в рамках проекта «Научные центры мирового уровня» по направлению «Цифровое моделирование и прогнозирование в медико-биологических исследованиях». Исследованиями по теме «Разработка способов получения фармакологических веществ из природного растительного сырья» занимается группа молодых ученых под руководством ведущих научных сотрудников Юлий БАЗАРНОВОЙ и Ларисой ПОПОВОЙ, совместно с НИИ гриппа им. А.А. Смородинцева и НМИЦ онкологии им. Н.Н. Петрова.

Одно из перспективных научных направлений ВШБиПП – прикладные исследования в области сельскохозяйственных наук. В 2019 году директор ВШБиПП Юлия БАЗАРНОВА получила грант Комитета по науке и высшей школе Санкт-Петербурга на проект «Разработка технологии консервирования овощных полуфабрикатов с применением биозащитных культур». В 2021 году между СПбПУ, Всероссийским научно-исследовательским институтом сельскохозяйственной микробиологии и Агрофизическим научно-исследовательским институтом [заклучены соглашения о сотрудничестве в сфере агробιοтехнологий](#).



*«С 2017 по 2019 год ВШБиПП была основным исполнителем проекта СПбПУ*



*по разработке международного образовательного ресурса в области контроля качества пищевой продукции и ветеринарной экспертизы пищевой продукции по заказу Фонда инфраструктурных и образовательных программ группы компаний РОСНАНО, – рассказала заместитель директора по научной работе, доцент ВШБиПП, к.т.н. Екатерина АРОНОВА. – Апробацию программы мы провели в феврале 2019 года при обучении слушателей из партнерских организаций стран ЕАЭС на базе Витебского технологического университета Республики Беларусь. Начиная с прошлого 2020 года мы взаимодействуем с группой компаний Алкор Био, на производственной площадке которой наши студенты занимаются разработкой технологии ДНК-карт, подбором диагностических наборов для постановки ПЦР. В 2020 году ВШБиПП и Алкор Био совместно реализовали программу повышения квалификации для магистрантов в области постановки и отработки режимов ПЦР. В 2017 года партнером высшей школы стала научно-производственная компания “Ассоциация медицины и аналитики”. На ее базе студенты занимаются разработкой тест-систем и приборов для диагностики инфекционных заболеваний».*

В 2020 году в Высшей школе биотехнологий и пищевых производств открыт единственный в Северо-Западном регионе Диссертационный совет для рассмотрения диссертаций на соискание ученых степеней кандидата наук и доктора наук по научной специальности «Биотехнология» (в том числе «Бионанотехнологии»).



ВШБиПП принимает активное участие в профориентационных мероприятиях и международном движении WorldSkills.

*«Преподаватели и выпускники Высшей школы биотехнологий и пищевых производств уже много лет являются сертифицированными экспертами по компетенциям “Поварское дело”, “Кондитерское дело”, “Ресторанный сервис”, – рассказала проректор СПбПУ д.э.н., профессор Нина ПАНКОВА. – Наши студенты не раз были победителями и призерами чемпионатов различного уровня: регионального, национального, европейского. С 2017 года в движении WorldSkills выделено отдельное направление вузовских соревнований по профессиональному мастерству, в рамках которого в СПбПУ ежегодно проводятся открытые отборочные чемпионаты по стандартам WorldSkills. Преподаватели и студенты ВШБиПП выступают на них в качестве экспертов и участников по компетенциям сферы услуг. С 2020 года в Высшей школе биотехнологий и пищевых производств действует площадка для проведения соревнований по компетенции “Сельскохозяйственные биотехнологии”».*



*«Для ранней профориентации будущих абитуриентов мы разработали тематические химико-биологические воркшопы и научные шоу “Лаборатория на кухне”, сотрудничаем с Университетом детей, – добавила руководитель профориентационной деятельности, доцент ВШБиПП, к.т.н. Илона ПАНКИНА. – Проводим Зимнюю школу “Химия и биотехнология” и кейс-турниры*



*“Прикладная биотехнология”. Дистанционный формат проведения Зимней школы в 2021 году позволил принять участие в мероприятии не только школьникам Санкт-Петербурга и Ленинградской области, но и учащимся из Владикавказа, Екатеринбурга, Архангельска. В 2019 году впервые на Неделе науки СПбПУ была открыта секция для школьников “Актуальные проблемы современной биотехнологии”, где выступили с докладами ученики школ Санкт-Петербурга, Казани и Ленобласти. Ну и, конечно, в стороне не остаются наши студенты! Ребята из студенческой организации YESLAB – призеры кулинарных конкурсов и чемпионатов “ПИР”, “Золотая Кулина”, CHEF A LA RUSSE и сами организуют мастер-классы, кулинарные конкурсы и викторины для школьников».*



Материал подготовлен Высшей школой биотехнологий и пищевых производств СПбПУ

Дата публикации: 2021.03.22

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям