

ЦУР 2. Ликвидация голода



2022

Образовательные программы Политеха

Направления подготовки бакалавриата



Биотехнология

Подготовка кадров для биотехнологических компаний - фармацевтической, пищевой, сельскохозяйственной и промышленной биотехнологий, способных организовать реализацию и обслуживание всех этапов технологического процесса.



Биотехнические системы и технологии

Подготовка кадров для генерации инновационных идей на стыке физики, техники, медицины



Технология продукции и организация общественного питания

Подготовка кадров для предприятий ресторанного бизнеса и предприятий индустрии питания, способных организовать технологический процесс производства качественной и безопасной кулинарной продукции.



Биотехнические системы и технологии

Подготовка инженерный кадров в сфере производства биопрепаратов для агротехнологий и лекарственных средств для ветеринарного применения



Образовательные программы Политеха

Направления подготовки магистратуры



Молекулярные и клеточные медицинские технологии/Биофизика/Медицинская биоинженерия

Подготовка кадров, способных решать задачи на стыке инженерных и естественных наук в области генетики, молекулярной и клеточной биологии, медицинского приборостроения.



Бионанотехнология/Биотехнологии в растениеводстве

Полученные знания позволяют специалисту разрабатывать лекарственные средства и вакцины, создавать новые методы молекулярной диагностики и генетической инженерии, создавать сорта растений с повышенной плодородностью и устойчивостью, разрабатывать технологии производства новых видов продукции с использованием микробиологического синтеза и биокатализа.



Высокотехнологичные производства продуктов здорового питания

Программа направлена на подготовку специалистов для пищевой индустрии, способных разрабатывать и осуществлять промышленный выпуск продуктов здорового питания с использованием наукоемких инновационных технологий



Биомедицинские информационные системы и технологии

Подготовка магистров, способных эффективно работать в области проектирования, конструирования, исследования, использования и эксплуатации медицинских приборов и биотехнических систем.



Медицинская биотехнология/медицинская физика

Программа позволяет осуществлять подготовку специалистов в области получения, исследования и анализа биотехнологических и фармацевтических продуктов, получаемых микробиологическим и химическим синтезом, из растительного и животного сырья.



Технология и управление в индустрии питания/Нутрициология/Биологическая безопасность продовольственного сырья

Изучение и развитие методов и средств контроля качества и биологической безопасности продовольственного сырья

Инфраструктура Политеха

5 столовых

Зал комплексных обедов



10 кафе и буфетов

Кафе "Фонтан"



В новый учебный год – с ректорской кашей

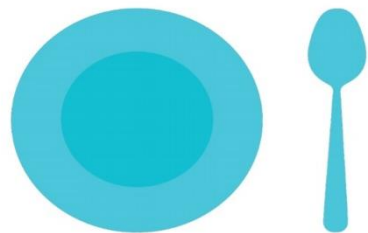
Начиная с сентября и до конца мая в столовую 4 корпуса (Зал комплексных обедов) возвращается знаменитая ректорская каша. Ароматная, горячая каша так понравилась всем, что прочно обосновалась в университетских столовых и стала имиджевой составляющей СПбПУ.

Состав завтрака для студентов в рамках акции «Студенческий завтрак»

Каша в ассортименте	200гр
Чай черный пакетированный	1 шт
Сахар-песок	10 гр
Хлеб белый	30 гр
Масло сливочное	7 гр

Завтракать в Политехе бесплатно?
Мы знаем как и желаем тебе

Приятного



аппетита



Узнай и ты!

Народная мудрость гласит: «Завтрак съешь сам...» Но так бывает, что именно эту часть рациона чаще всего пропускают из-за желания по утрам немного дольше поспать. Для студентов, при их нагрузке во время учебы, завтрак чрезвычайно важен. И Санкт-Петербургский политехнический университет позаботился о том, чтобы его подопечные были всегда сыты. Начиная с сентября и до конца мая в столовой 4 корпуса (Зал комплексных обедов) подают знаменитую ректорскую кашу.

В 2022 году, как и в прошлые, в состав завтрака входит каша, причем каждый день разная, а еще хлеб с маслом и чай с сахаром. Подкрепить силы с утра может любой студент Политеха, предъявив электронный пропуск.

Цифровые технологии для агробиологии: в СПбПУ разработаны новые программы повышения квалификации

Программа «Молекулярные маркеры в селекции растений: практический курс» позволяет в течение короткого времени освоить современные компьютерные и лабораторные методы, применяемые в маркерной селекции.

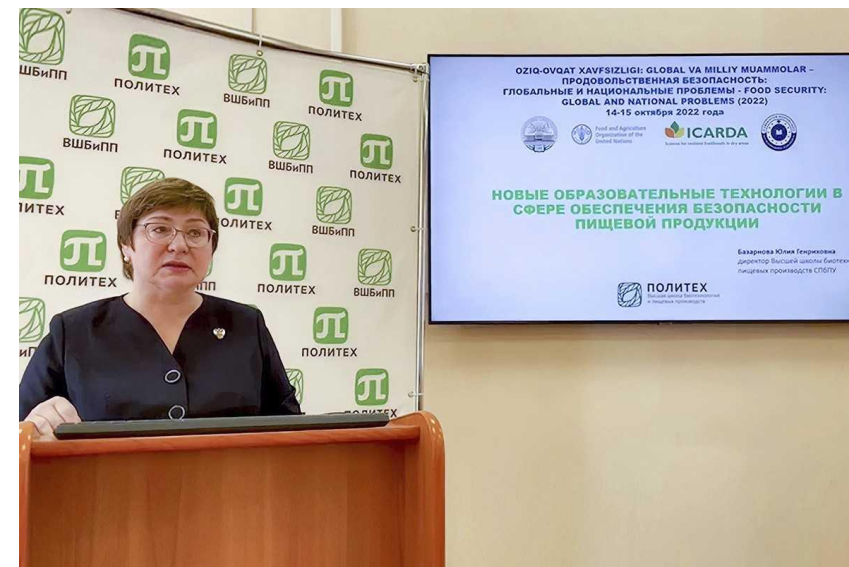
Как пояснила Мария Самсонова, современная селекция растений включает не только скрещивания и отбор генотипов, но и анализ данных, молекулярно-биологические исследования, популяционную геномику и биоинформатику. Использование молекулярных маркеров значительно повышают эффективность селекции.



В теоретической части программы будет дана характеристика наиболее востребованным генетическим маркерам, приведены примеры выявления хозяйственно ценных признаков. Участники познакомятся с современными биоинформатическими ресурсами, применяемыми для поиска маркеров в геноме, научатся выполнять поиск генетических маркеров в геномах растений, выбирать маркеры под определенную задачу селекции. Слушатели изучат особенности постановки полимеразной цепной реакции (ПЦР) и подбора праймеров для выявления генов интереса с помощью генетических маркеров.

Эксперт Политеха рассказала о новых технологиях в сфере безопасности пищевой продукции на конференции в Узбекистане

Политехнический университет продолжает развивать сотрудничество с вузами Узбекистана. СПбПУ принял участие в международной конференции «Безопасность пищевых продуктов: глобальные и национальные проблемы». Организатором масштабного мероприятия выступил партнер Политеха – Самаркандский государственный университет. Конференция прошла при поддержке представительства Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (Food and Agriculture Organization, FAO) в Узбекистане и Международного центра сельскохозяйственных исследований в засушливых регионах (ICARDA).



В ходе конференции участники представили яркие факты и новые результаты научных исследований, обсудили научные достижения и возможности реализации современных перспективных направлений в области продовольственной безопасности. После выступлений докладчиков работа продолжилась по секциям: «Важность использования современных био- и агротехнологий в обеспечении продовольственной безопасности», «Современные исследования в области питания», «Интеграция науки, образования и производства в обеспечении продовольственной безопасности», и т.д.

Политех внедрил растительное меню

Петербургский политехнический университет Петра Великого стал первым российским вузом, который предложил своим студентам и преподавателям полноценное растительное меню. Сразу десять вариантов комплексных веганских обедов в ноябре появятся в меню основной столовой университета в феврале 2022 года, а в дальнейшем их начнут подавать и в других кафе вуза.

Запуском растительного меню занималась команда проекта «Пища для ума», который реализует общественная организация «Голоса за животных». Цель команды — внедрить веганские блюда в меню всех вузов России.

Проект консультировал НИЦ «Здоровое питание» и медэксперт, кандидат медицинских наук Александр Карпухин. А непосредственно с инициативой к руководству столовой вышли сами студенты — участники экологического объединения ReGreen.



Источник: <https://voicesforanimals.ru/smi/the-village-v-stolovyh-rossijskih-vuzov-vvodyat-rastitelnoe-menyu-ob-uspehah-nashego-proekta-pishha-dlya-uma/>