Приемная кампания

Много вкусного и интересного



1 апреля сотрудники кафедры технологии пищевых производств во главе с деканом факультета Валентиной Николаевной Храмовой провели профориентационную ознакомительную экскурсию старшеклассникам средней школы №101.

Встреча состоялась в рамках заключенного Соглашения о взаимном сотрудничестве опорного университета и МОУ «Средняя школа №101 Дзержинского района г. Волгограда» по направлениям повышения интереса школьников к глубокому освоению предметов естественно-математического цикла, профессиональной ориентации, внедрения новых образовательных технологий в условиях модернизации школьного образования и возможностей использования материально-технической базы лабораторий ВолгГТУ для научной работы учащихся.

Школьники в сопровождении учителя химии, кандидата биологических наук Анастасии Сергеевны Коломейцевой с интересом прослушали информацию декана о реализуемых на факультете образовательных программах, об изменениях и особенностях приема в опорный университет в 2021 г., о направлениях научной деятельности и оригинальных разработках обучающихся.

Ребята были приятно удивлены широкими возможностями трудоустройства на предприятия пищевой отрасли нашего региона и не только, где сейчас на руководящих должностях работают выпускники ФТПП прошлых лет.

Школьники заинтересовались сотрудничеством факультета с производителями мясных продуктов торговой марки «Волгоградский мясокомбинат», полуфабрикатов «Батюшка» и сети кулинарий «Конфетки-бараночки», молочных продуктов «Волжаночка», плодово-овощной продукции «Сады Придонья», «Дядя Ваня» и др., хорошо известных им в повседневной жизни.

Валентина Николаевна дала ценные советы и рекомендации из многолетнего опыта приемной кампании о том, что делать, чтобы точно поступить на бюджет в ВолгГТУ. Ребят воодушевила новость о расширении перечня принимаемых результатов ЕГЭ по выбору: теперь можно поступить на ФТПП не только с химией, биологией или физикой, но и с информатикой или иностранным языком.

Далее ребята побывали в лаборатории аминокислотного анализа, где учебный мастер Анастасия Серкова представила имеющееся современное исследовательское оборудование, а студентки 3 курса Алина Зайцева и Екатерина Сергеенко на глазах у ребят за несколько минут определили степень свежести мяса, проверили натуральность молока и выяснили его состав экспресс-методом.

Завершили экскурсию в колбасном цехе учебно-научного центра «Технолог». Ассистент кафедры Анастасия Золотарева рассказала ребятам о последовательности переработки мяса и представила оборудование для производства колбасных изделий.

Ну, а поскольку на пищевом факультете еще много «вкусного» и интересного, в следующий раз школьников пригласили на научно-популярную лекцию и экскурсию в лабораторию технологии молока и молочных продуктов. По итогам встречи старшеклассники были приглашены к участию в предстоящем конкурсе НИРС, проводимом в ВолгГТУ в период с 26 по 30 апреля.