

## Высшей школе биотехнологий и пищевых производств 10 лет



21 марта 2026 года Высшая школа биотехнологий и пищевых производств (ВШБиПП) Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого отметила свой 10-летний юбилей.

За десятилетний период ВШБиПП прошла сложный путь развития и в настоящее время является одним из признанных ключевых центров подготовки кадров для отраслевых биотехнологий, пищевой промышленности и индустрии питания в Северо-Западном регионе России.

Сегодня Высшая школа биотехнологий и пищевых производств — это современный образовательный и научный кластер, входящий в структуру Института биомедицинских систем и биотехнологий. Коллектив Высшей школы включает 49 научно-педагогических работников, среди которых 5 профессоров и 27 доцентов, 10 сотрудников из числа учебно-вспомогательного персонала.

Образовательная инфраструктура Высшей школы биотехнологий и пищевых производств включает девять программ бакалавриата и магистратуры, а также программы подготовки аспирантов по двум научным специальностям. Ежегодно здесь обучаются более 700 студентов и аспирантов.

В лабораторный комплекс школы входят лаборатории «Общая и аналитическая химия»,

«Микробиология и молекулярная биотехнология», «Прикладная биотехнология», «Органический синтез», «Контроль качества пищевой продукции», оснащенные современным аналитическим и технологическим оборудованием и приборами.



На базе ВШБиПП реализованы разнообразные образовательные и научные проекты, в том числе, хоздоговорные научно-исследовательские проекты по заказу партнерских организаций: международный проект в рамках федеральной целевой программы «Разработка и внедрение инновационных биотехнологий переработки микроводорослей *Chlorella sorokiniana* и ряски *Lemna minor*» (2017–2020); НИОКР «Разработка технологии получения сорбционных материалов из отходов агропромышленного комплекса», заказчик ООО «МЭЗ Юг Руси» (2021–2022); проект «Прогнозная оценка сорбционных свойств материалов изготовленных из растительных отходов сельского хозяйства» при поддержке фонда содействия инноваций и молодежных инициатив Санкт-Петербурга (Конкурс «Blue Sky Research — искусственный интеллект в науке, 2022–2023); грант Благотворительного фонда Владимира Потанина в номинации «Новая магистерская программа», проект: образовательная программа магистратуры «Нутрициология в индустрии питания» (2019–2020); НИР по разработке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для обеспечения питанием воспитанников и обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга, заказчик Управление социального питания Правительства Санкт-Петербурга (2024).

Высшая школа биотехнологий и пищевых производств выступает важным звеном в системе взаимодействия науки и реального сектора экономики. Среди ключевых индустриальных

партнеров ВШБиПП — ГК «Алкор Био», ООО «Ассоциация медицины и аналитики», ООО «Корпоративное питание», ООО «Газпром питание», ООО «Норд Ингредиентс» и др. ВШБиПП активно сотрудничает с научно-исследовательскими институтами Санкт-Петербурга: ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН», НМИЦ Онкологии им. Н.Н. Петрова, Агрофизическим научно-исследовательским институтом (АФИ), Всероссийским институтом генетических ресурсов растений имени Н.И. Вавилова (ВИР), Всероссийским научно-исследовательским институтом защиты растений (ВИЗР), НИИ эпидемиологии и микробиологии им. Пастера, НИЦ «Курчатовский институт» - ПИЯФ и др.



Международное сотрудничество в области образовательной и научной деятельности развивается с университетами Сербии (Institute of General and Physical Chemistry), Республики Беларусь (ГрГУ им. Янки Купалы) и Узбекистана (СамГУ, Ферганского университета).

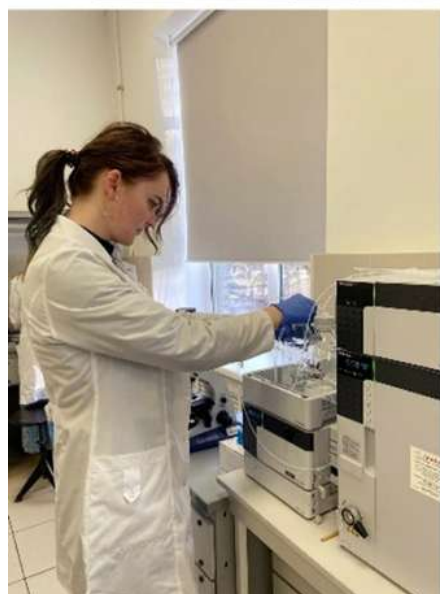
Значимым достижением стало создание сетевых образовательных программ магистратуры по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология — «Бионанотехнология» (партнер — Казанский национальный исследовательский технологический университет) и «Методы и средства молекулярной диагностики» (партнер — ГК «Алкор Био»), также массовых открытых онлайн-курсов «Микробиологические методы контроля безопасности продовольственного сырья», «Молекулярная гастрономия», «Нутрициология: современные подходы и цифровые инструменты», включенных в основные и дополнительные образовательные программы.

Высшая школа поддерживает развитие студенческих инициатив: созданная студентами организация ВкусЛаб стала площадкой для профессионального роста — её участники побеждают в престижных кулинарных чемпионатах («ПИР», «Золотая Кулина», CHEF A LA RUSSE, «Лучший шеф-повар Петербургской кухни» и др.) и сами проводят мастер-классы, конкурсы и викторины, вносят вклад в раннюю профориентацию будущих абитуриентов.



Студенты ВШБиПП получают высокое признание своих достижений на самых разных уровнях, являясь призерами межвузовского конкурса выпускных квалификационных работ, победителями конкурса грантов Комитета по науке и высшей школе Санкт-Петербурга, лауреатами премий Правительства Санкт-Петербурга за дипломные проекты. Молодые исследователи становятся победителями регионального конкурса УМНИК и программы СТАРТ Фонда содействия инновациям.

Важнейшим итогом десятилетнего развития ВШБиПП стало образование на базе Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого научной школы «Биотехнологии и пищевые системы», включенной в реестр научных школ Санкт-Петербурга в 2025 году (<https://researchinspb.ru/catalogs/schools/>), руководителем которой является директор ВШБиПП Юлия Генриховна Базарнова, доктор технических наук, профессор, почетный работник науки и высоких технологий РФ. С 2020 года при Санкт-Петербургском политехническом университете Петра Великого функционирует диссертационный совет У.1.5.6.15 по научной специальности 1.5.6 Биотехнология, в котором успешно защитились более 15 соискателей, из которых 6 — аспиранты ВШБиПП.



Ключевыми направлениями научной деятельности ВШБиПП являются каскадные технологии переработки микроводорослей для получения нутрицевтиков, ресурсосберегающие технологии валоризации отходов и переработки растительного сырья в целях снижения неиспользуемых отходов производства и создания экономически полезных материалов, барьерные технологии пищевых продуктов, создание фармакологических субстанций из природного сырья, совершенствование методов и средств молекулярной диагностики, а также разработка продуктов функционального и специализированного питания с использованием достижений нутрициологии и инновационных технологических процессов.

Научные разработки в области прикладных биотехнологий получили широкую поддержку в рамках федеральных программ, включая проект «Цифровое моделирование и прогнозирование в медико-биологических системах» Научного центра мирового уровня «Передовые цифровые технологии», а также программу стратегического академического лидерства «Приоритет-2030».

Высшая школа биотехнологий и пищевых производств по праву гордится своими выпускниками, которые являются руководителями отделов в крупных биотехнологических холдингах, возглавляют комбинаты питания, работают в отделах качества и R&D ведущих компаний, а также осуществляют научно-педагогическую деятельность в ВУЗах и колледжах.



Десятилетний путь Высшей школы биотехнологий и пищевых производств — это история успеха, построенная на принципах мультидисциплинарности и интеграции науки, образования и индустрии.

Поздравляем коллектив Высшей школы биотехнологий и пищевых производств с юбилеем и желаем новых ярких открытий и достижений!