Приложение №1

к Приказу РОСБИОТЕХ

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024г.

**Программа Фестиваля науки РОСБИОТЕХ**

**06.09.2024**

**Вы готовы испечь своими руками волшебное облако?**

**В РОСБИОТЕХе пройдет фестиваль науки**

**Фестиваль науки в университете – уникальная возможность провести время с пользой. На подобных мероприятиях школьники получают уникальные навыки, которые могут пригодиться в жизни, и даже помогают школьникам определиться с выбором будущей профессии и расширяют их кругозор. Время на прохождение мастер-классов ограничено: с 10:00 до 15:30.**

**В Институте ветеринарии научат правильно делать гербарий, проводить ультрасонографические исследования в диагностике мочевыделительной системы кошек, удивительный мир ДНК, научат исследовать продукты питания.**

**В Институте прикладной биотехнологии имени академика РАН И.А. Рогова узнают о полезных свойствах колбасы, научат делать сыр, замораживать ягоды и фрукты, готовить мороженое, определять сахар в пищевых продуктах, а также обнаруживать добавки в мясных изделиях путем добавления йода.**

**В Институте биотехнологии и глобального здоровья научатся выделять ДНК банана, создавать шедевры молекулярной кузни, делать мыло, а также готовить «умную» еду.**

**В Институте пищевых систем и здоровьесберегающих технологий освоят цифровую печать на пряниках, научатся делать ремесленный хлеб, макароны, пироги, шоколад, конфеты, напитки. Кроме того, у ребят уникальная возможность – научиться сервировать стол!**

**В Институте промышленной инженерии, информационных технологий и мехатроники обучат перспективным технологиям в рециклинге, созданию привлекательной упаковки, познакомят с полимерами, роботами, а также программами, в которых создаются игры.**

**В Медицинским институте школьникам расскажут об анатомии и гистологии человека.**

**В Международном институте управления и бизнеса проведут мастер-класс по таможне, научат оценивать качество и безопасность продуктов, создавать продуктовый дизайн, раскроют секреты профессиональных дегустаторов, а также впервые поговорят о медиакоммуникациях. В завершение всех участников мастер-классов в этом институте ждет увлекательная викторина с ребусами, в которой нужно будет ответить на вопросы по экономике и управлению.**

**В международном технологическом колледже ребята узнают необычные факты из области химии, приготовят краффины с белоснежной шапкой, напоминающей волшебное облако, сделают смузи и приготовят напитки на основе минеральной воды.**

**Полное расписание вы найдете по ссылке.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Институт** | **Площадка** | **Мастер-класс** | **Время** | **Аудитория** | **Ответственный** |
| **Институт ветеринарии, ветеринарно-санитарной экспертизы и агробезопасности** | | | | | |
| Кафедра биоэкологии и биологической безопасности | Талалихина | "Научный гербарий или как сохранить красоту растений" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 410 | Степанова М.В., Ноздрина Т.Д. |
| Кафедра болезней мелких домашних, лабораторных и экзотических животных | Талалихина | Роль ультрасонографичесаих исследований в диагностике мочевыделительной системы кошек. | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 347 | Чеченева А.В. |
| [Кафедра ветеринарной медицины](https://mgupp.ru/obuchayushchimsya/instituty-i-kafedry/ivsebipb/kafedry.php?ID=321) | Талалихина | "Удивительный мир ДНК" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 304, 307 | Степанова М.В., Слынько Е.Е. |
| [Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и биологической безопасности](https://mgupp.ru/obuchayushchimsya/instituty-i-kafedry/ivsebipb/kafedry.php?ID=322) | Талалихина | Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов. | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 |  | Абдулаева А.М. |
| **Институт прикладной биотехнологии имени академика РАН И.А. Рогова** | | | | | |
| Кафедра Технологии молока, пробиотических молочных продуктов и сыроделия | Талалихина | "Чудесное превращение молока в сыр" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 108/2 | Данильчук Т.Н. |
| Кафедра инженерии процессов, аппаратов, холодильной техники и технологий | Талалихина | "Быстрое замораживание ягод и фруктов" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 120/14 | Данильчук Т.Н. |
| Кафедра Технологии и биотехнологии мяса и мясных продуктов | Талалихина | Докторская колбаса - основа полезного завтрака | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 106/1 | Данильчук Т.Н. |
| Кафедра Технологии молока, пробиотических молочных продуктов и сыроделия | Талалихина | "Секреты идеального мороженого"10.3 | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 431, 433 | Данильчук Т.Н. |
| Кафедра химии и экотоксикологии | Сокол | «Определение сахара в пищевых продуктах» | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 449 | Корнилов К.Н. |
| Талалихина | Химическая радуга | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 203 | Зачернюк Б.А., Соловьева Е.Н. |
| **Институт биотехнологии и глобального здоровья** | | | | | |
| Кафедра биотехнологии и технологии продуктов биоорганического синтеза | Сокол | "Выделяем ДНК банана", | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 424 | Куликов Д.А. |
| "Молекулярная кухня. Создаем шоколадную икру" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 427 | Куликов Д.А. |
| "Секреты мыловарения" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 431.1 | Куликов Д.А. |
| Кафедра конструирования функциональных продуктов питания и нутрициологии | Талалихина | "Умная еда ХХ1 века" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 |  | Бакуменко О.Е. |
| Сокол | "Что такое умная еда?" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 |  | Бакуменко О.Е. |
| **Институт пищевых систем и здоровьесберегающих технологий** | | | | | |
| Кафедра зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий | Сокол | Основы цифровой печати на пряниках. Создание уникальных дизайнов | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 118 А | Калмыкова О.В. |
| Технология ремесленного хлеба - инновационный подход к традиционным решениям | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 118 А | Бурматнов В.В. |
| В поисках идеального вида: исследование макаронного мира | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 118 А | Андреева А.А. |
| Кафедра индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса | Сокол | «Любимое лакомство» | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 346 | Ильдирова С.К., Федотова Н.А. |
| «Искусство сервировки: правила, тренды, примеры» | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 358Б | Любецкая Т.Р. |
| Секреты и тайны науки. Парадоксы, дискуссия и эксперименты «Один плюс один – не всегда два…» | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 359 | Суворов О.А. |
| Кафедра кондитерских, сахаристых, субтропических и пищевкусовых технологий | Сокол | Практический курс производства шоколада от какао бобов до шоколадной плитки | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 258 | Виноградов К.И. |
| "Открываем сезон старинных рецептов" "Воздушный пирог" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 255 | Юрченко Т.И. |
| "Глазированные конфеты с фруктовой начинкой", | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 254 | Понамарева Е.М. |
| Кафедра технологии бродильных производств и виноделия | Сокол | Микробиология в жизни человека | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 324 | Мойсеяк М.Б. |
| Ферментация отечественного растительного сырья | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 328 | Мойсеяк М.Б. |
| Полезный квас в домашних условиях | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 |  | Мойсеяк М.Б. |
| **Институт промышленной инженерии, информационных технологий и мехатроники** | | | | | |
| Кафедра промышленного дизайна, технологии упаковки и экспертизы | Сокол | "Экология: перспективные технологии в рециклинге" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 404 к. Б | Тверитникова И.С. |
| Сокол | "Синестезия - психология привлечения потребителя через дизайн упаковки" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 405 Б | Кац О.В. |
| Сокол | "Дизайн упаковки: создай свой бренд" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 408 Б | Фелинская Ю.А., Островская В.Д. |
| Талалихина | "Биополимеры: экология и разработки" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 300/25-300/30 | Зима С.А.,  Аросева А.Г. |
| Талалихина | "Оценка качества упаковочных полимерных материалов" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 300/20 | Альхаир А., Михрячев О.И. |
| Кафедра автоматизированных систем управления биотехнологическими процессами | Талалихина | "Использование роботов в производстве" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 216 | Баженов Е.И. |
| "Прототипирование мехатронных систем" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 217 | Сумерин В.А. |
| Сокол | Развитие и использование искусственного интеллекта | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 607 В | Сохинов Д.Ю. |
| Кафедра информатики и вычислительной техники пищевых производств | Сокол | «Программирование – это просто» | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 153 | Ящун Т.В. |
| "Конструирование чат-бота для будущих профессионалов" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 608 В | Громов Е.В. |
| Талалихина | "Создание 2D игры " | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 |  | Осташев П.И. |
| Талалихина | "Разработка 3D игр и симмуляторных приложений" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 |  | Белова Н.Н., Володин М. |
| Кафедра прикладной механики и инжиниринга технических систем | Сокол | "Промышленный дизайн -основа проектирования методами 3d- моделирования" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 148 | Яблоков Е.А. |
| «Аддитивные технологии в пищевой промышленности» | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 150 | Якушев А.О. |
| **Медицинский институт** | | | | | |
| Кафедра морфологии человека | Сокол | Гистология человека: от гистологического препарата к цифровому образу | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 208 | Баранчугова Л.М. |
| Nosce Te Ipsum - познай самого себя / Удивительные факты из мира анатомии человека | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 205 | Абдувосидов Х.А. |
| **Международный институт управления и бизнеса** | | | | | |
| Кафедра таможенной и товароведческой экспертизы | Сокол | «Таможня даёт добро!» | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 |  | Толкачева С.В. |
| Кафедра пищевой безопасности | Сокол | "Оценка качества и безопасности продуктов питания" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 1006 | Дажабакова А.Э., Кузнецова К.С. |
| "Экомаркировка пищевой продукции" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 1001 | Садеков Р.Ю |
| "Профессиональные дегустаторы - кто они?" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 406 В | Парамонов Г.В. |
| Кафедра управления бизнесом и сервисных технологий | Сокол | «Медиакоммуникации: инструкция по применению» | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 |  | Тинякова В.И. |
| "Продуктовый дизайн и особенности аудитории" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 |  | Новикова Ж.В. |
| Викторина по экономике и управлению с ребусами | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 |  | Горкуша О.А. |
| **Международный технологический колледж РОСБИОТЕХ** | | | | | |
| Международный технологический колледж РОСБИОТЕХ | Сокол | "Эта удивительная химия" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 |  | Умрихин |
| "Волшебное облако" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 | 118 | Соколова Н.Н. |
| "Смузи-завтрак" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 |  | Кочетков Д.В. |
| "Минеральная вода- природный дар" | 10.00-11.30,  12.00-13.30,  14.00-15.30 |  | Ермиенков А.В. |