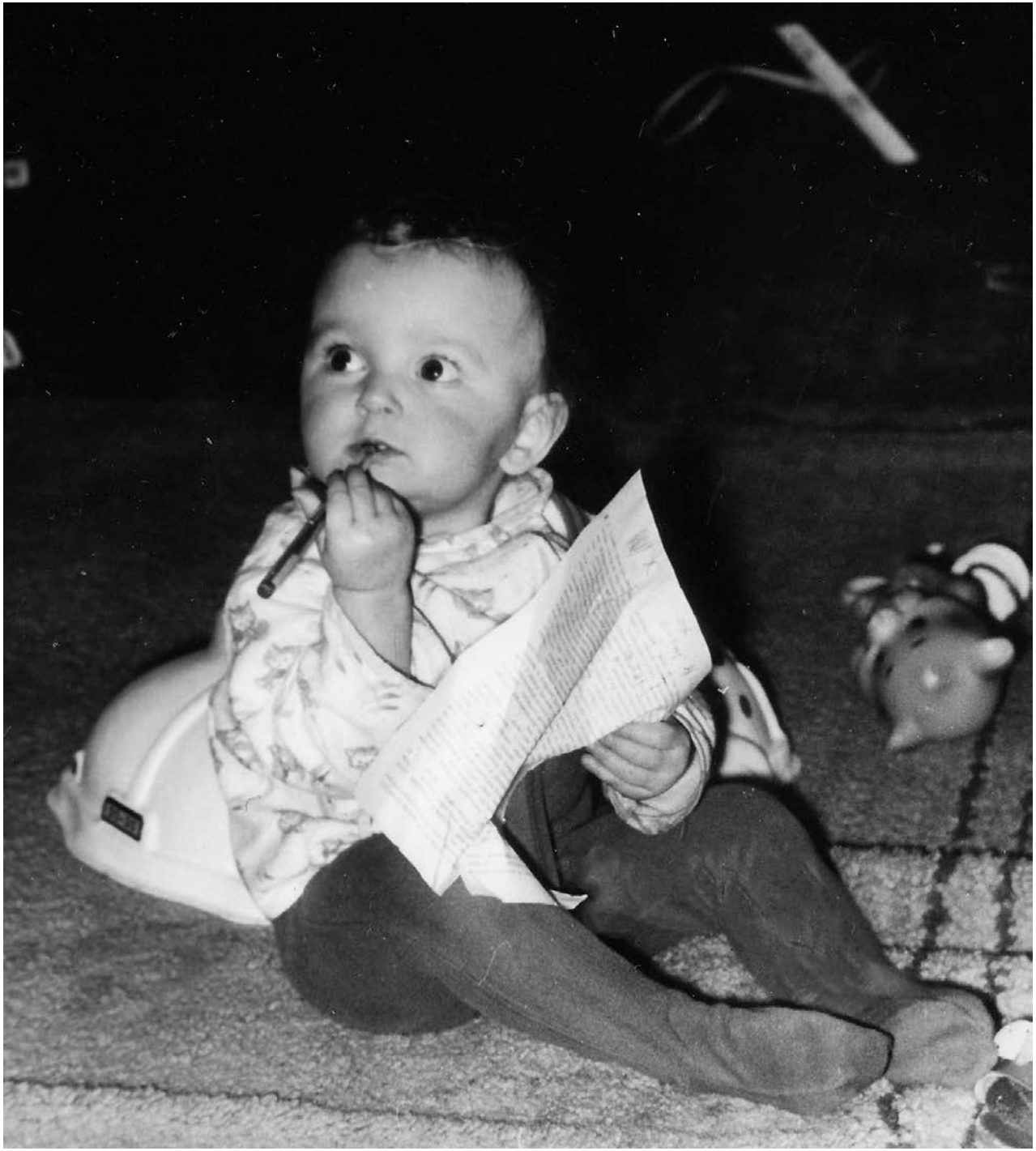
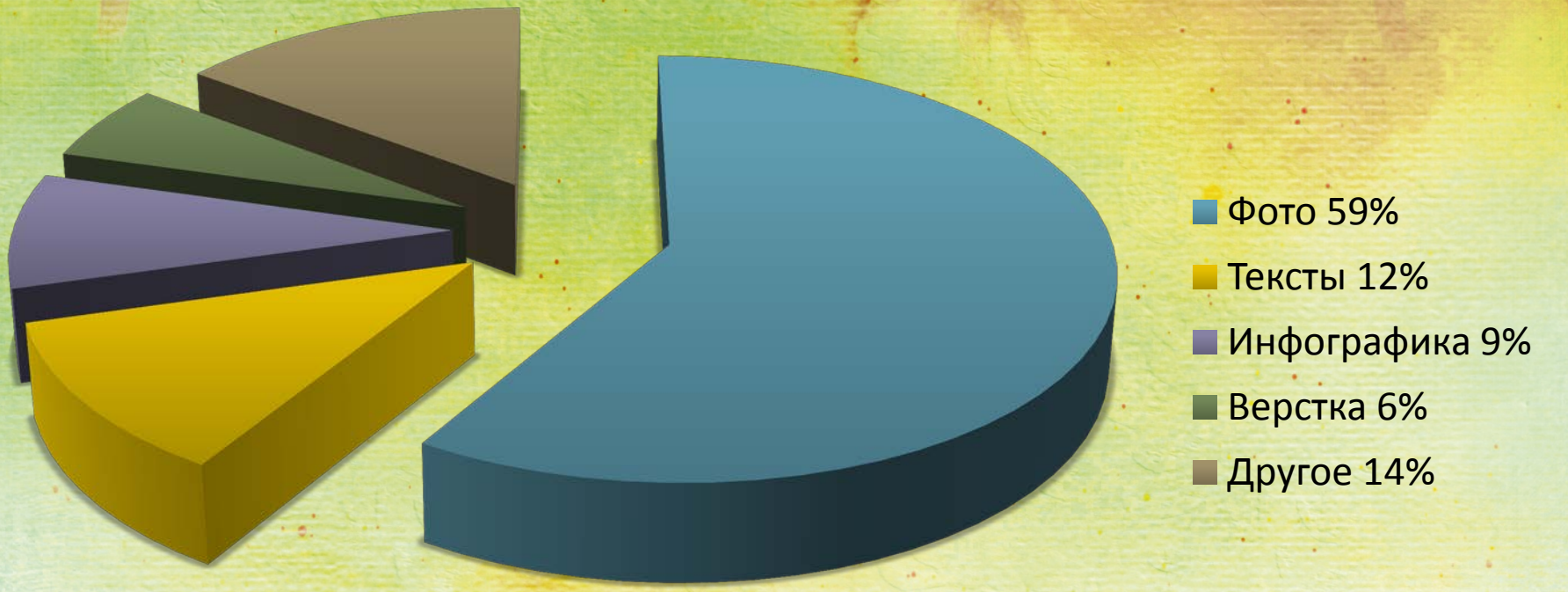
Профессиональное досье Екатерины Ушаковой

Санкт-Петербург
2013



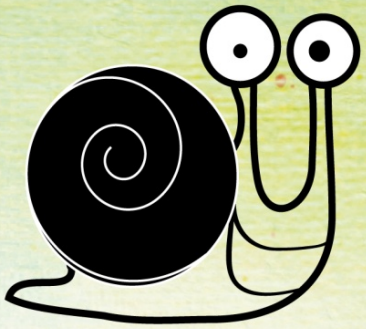
Немного цифр



В подобной обстановке трудно быть лентяем, но мне это удавалось

Сергей Довлатов

Тяжело в учении...



П О Р Т Р Е Т

Как личность я гораздо крупнее своего таланта
Почему я занимаюсь искусством? Да потому что меня притягивает все бес-по-лез-ное, и чем бессмысленнее оно, тем лучше. Можно, конечно, есть, пить, делать детей, то есть осуществлять биологическую программу обычного человека. Искусство - антибиологично. И всякий, кто посвятил себя искусству, не вполне здоров, немножко не в своем уме, он или маньяк, или параноик (как я).
Сальвадор Дали

Постоянство памяти
Я не ищу, я нахожу
Живой натюрморт
Внутриатомное равновесие лебединого пера

Топливно-энергетическая компания Санкт-Петербурга

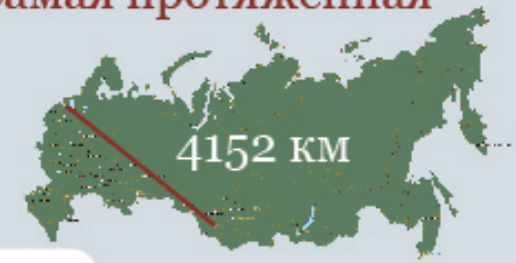
За почти 75-летнюю историю своего развития предприятие приобрело статус стратегического поставщика тепла Петербурга и стало неотъемлемым элементом жизни Северной столицы.

Самая мобильная

Наряду с обычными котельными есть и так называемые «мобильные» теплоисточники.

Они способны обеспечить горячее водоснабжение и отопление пяти многоквартирных домов.

Самая протяженная



ГУП «ТЭК СПб» имеет самую протяженную систему тепловых сетей на северо-западе России. Это сопоставимо с расстоянием от Санкт-Петербурга до Барнаула.

Самая мощная

По производительности котельная "Парнас" относится к числу крупнейших котельных во всей Европе.

ТЭК САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Компания поставляет тепло и горячую воду в 12 000 городских зданий, в которых проживает более 2 миллионов человек.

Самая высокая

Котельная «Приморская» снабжает теплом и горячей водой около 600 000 жителей северо-западной части города.

Самая стильная

Котельная пр. Энтузиастов относится к числу достопримечательностей Красногвардейского района. Фасад котельной был расписан художниками в рамках социального проекта предприятия «Безопасное тепло».

Проект сайта

Графика | Живопись | Фото | Скульптура

Перейти в галерею

Перейти к персоналиям

Если у Вас возникнут вопросы, мы с удовольствием ответим на них!

Наслаждение красивой мыслью не сравнимо с радостью ее выражения. На самом деле практически невозможно удержаться от выражения идей. Мы только инструменты в руках более мощной силы. Мы создаем с чьего-то разрешения, по чьей-то доброте душевной. Никто не создает только от себя в одиночку.

(Генри Миллер)

«Веселый поселок»

фрагмент фотосерии

фрагмент фотосерии

фрагмент фотосерии

«Лаборатория»

фрагмент фотосерии

фрагмент фотосерии

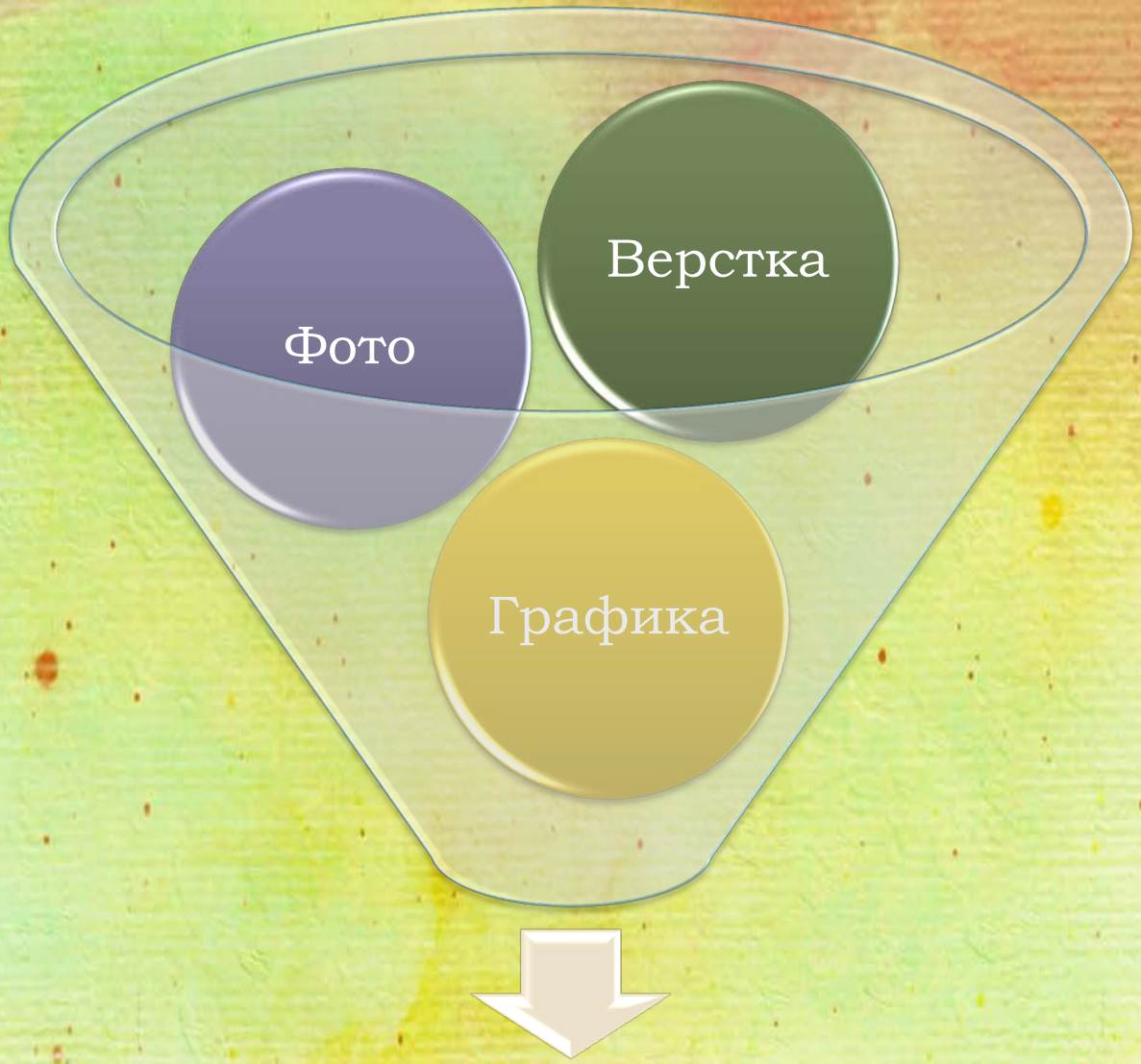
фрагмент фотосерии

«Гагра»

фрагмент фотосерии

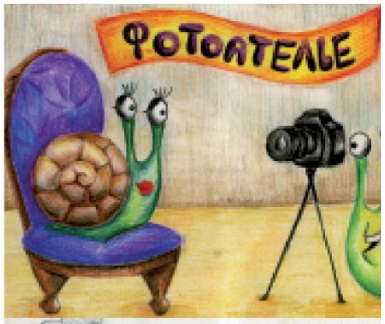
фрагмент фотосерии

фрагмент фотосерии



Билд-редактор

Улыбочку!



Труд фотографа размерен, чего не скажешь о труде фото

Представьте этот номер «2х2» без картинок. И бе Скучно? А когда-то газеты и журналы такими и бы сплошной текст. Мы не будем углубляться в истор просто расскажем о работе фотокорреспондента.

Вы видите человека, скорчившегося в невероятной позе: голова под немыслимым углом, в руках, завязанных в узел, фотокамера. Это фотограф. Он пытается запечатлеть пичужку, которая чистит перышки. Вдруг неловкое движение – и птичка улетает. Фотограф, чертыхаясь, распутывается и устремляется прочь.

Закон Доулинга

Одна упущенная возможность сделать хороший кадр порождает желание купить две дополнительные принадлежности к фотоаппарату.

Представьте другую картину: толпа зевак, врачи, спасатели склонились над чем-то. Вдруг

некто нахально-ц гласом «Пресса!» р как нож сливочно пив всех вспышко же стремительно, Это фотокорреспо

Много общего Обратимся к тем н поставить все точк

Анастасия Ни корреспондент га стровская перспек

«Фотограф все кадра, момента. С другие не видят. спондент, как па ся, снимает.

Если говорить важно, професси ра у тебя или «мы и на другое мож незабываемое».

Славяна Курзае

РАТАТУЙ

(от Софи САВЕЛЬЕФ, ФРАНЦИЯ)

350 г сладкого перца, 350 г помидоров, 200 г лука, 2-3 веточки тимьяна, 500 г цуккини или кабачков, 500 г баклажанов, 500 г помидоров, 5 ст.л. растительного масла, 2-3 зубчика чеснока, зелень, соль, перец.

СОУС: Перец выложить в форму для запекания, поставить в духовку при 180 градусах на 30 минут. Затем остудить, очистить и нарезать кубиками, как и помидоры. Нарезать лук, чеснок. После этого обжарить лук и перец 2-3 минуты, добавить помидоры, посолить и жарить еще 5-7 минут. Готовый соус измельчить в блендере, добавить листики тимьяна и выложить в форму. Затем цуккини, баклажаны и помидоры нарезать тонкими кружочками, и чередуя выложить в форму.

Для заправки мелко покрошить зелень, чеснок, полить маслом, посолить и поперчить. Овощи полить заправкой. Форму накрыть фольгой и запекать при 180 градусах один час.

ИНДЕЙКА

(от Бернарда РИЧЕРТА, США)

Масло сливочное, соль, перец, розмарин, тимьян, яблоки, морковка, зелень, мука, жир, куриный бульон, яблочное желе, сок, мед, уксус, индейка.

Натереть индейку изнутри смесью из сливочного масла, розмарина и тимьяна. Кожу индейки натереть солью и перцем по вкусу. Можно нафаршировать индейку яблоками или дольками апельсинов, морковкой и зеленью — кому как нравится. Обернуть шейное отверстие и концы крыльев в фольгу, связать ниткой ножки индейки (чтобы не обгорели) и поставить в духовку на 20 минут при 250 градусах. Затем уменьшить температуру до 150 градусов и запекать до готовности. Тем временем готовим соус.

Соус для индейки готовится на основе куриного бульона с добавлением муки, жира и специальной глазури, которая готовится так: в одной посуде размешать яблочное желе, сок, мед, уксус и соль.

Масса доводится сначала до кипения, а потом упаривается на медленном огне при постоянном помешивании 15 минут. К индейке подают картофель или пюре и тыквенный пирог.

БРЕЦЕЛЬ СОЛЕНЫЙ

(от Марии БОГИНОЙ, ГЕРМАНИЯ)

Мука пшеничная — 500 г, 1 стакан воды и 1 ч.л. соды +1 литр воды для «купания», 1 пакетик дрожжей, соль крупная, 1 ч.л. сахара, 2 ст.л. маргарина, сода.

Дрожжи растворить в стакане воды с 1 ч.л. сахара, дать постоять 5 минут. Насыпать муку горкой, сделать в центре ямку, добавить соль, положить мягкий маргарин или масло и влить дрожжи. Замесить тесто. Сформировать толстый валик и разрезать его на 12 частей.

Из каждого куска теста скатать жгут длиной около 40 см., середина жгута должна быть толще, к концам — тоньше. Скрутить из жгутов теста крендельки. Их уложить на лист, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 15 мин. В это время довести до кипения 1 литр воды с 1 ч.л. соды. Как закипит, снять с огня. Каждый брецель опустить в эту воду и купать полминуты, после чего вытащить и уложить на лист для выпекания. Выкупанные крендельки снова накрыть полотенцем и оставить на столе (можно поставить на холод) на 30 минут.

Пока брецели остывают, нагреть духовку до 225 градусов, поставить туда лист и выпекать 25-30 минут, после чего смазать холодной водой и посыпать крупной солью.

ЦУЙВАН (от Ариунзава ЦЭВЭЭН, МОНГОЛИЯ)

2 ст. муки, говядина или баранина 300-400 г, перец сладкий 1 шт., морковь 1 шт., лук репчатый 1 шт., картофель 3 шт., растительное масло, соль.

Это блюдо на основе лапши готовится просто, но долго. Одну столовую ложку соли нужно добавить в муку и залить стаканом теплой воды. Тесто размять и накрыть крышкой, чтобы оно стало мягче. Мясо нарезать небольшими кусочками и обжарить в глубокой сковороде. Овощи нарезать и добавить к мясу. Пока они жарятся, вернемся к тесту. Его нужно раскатать на очень тонкие лепешки, промазать растительным маслом и скатать. Получившиеся рулеты разрезать поперек на полоски толщиной полсантиметра. Лапшу оставить в пароварке на 15-20 минут. Затем смешать лапшу с овощами и подавать к столу.

ГАСПАЧЧО

(от Эммы БЕЙОСТА, ИСПАНИЯ)

Лук красный, 3 томата, пол огурца, пол зелёного перца, пол красного перца, зубчик чеснока, 3 ст. томатного сока, пол ч.л. сахара, четверть ложки оливкового масла, четверть ст. белого винного уксуса, соль, перец — по вкусу.

Тонко порежьте лук, помидоры, перцы и огурец. Положите в большую миску с чесноком. Добавьте томатный сок, соль, сахар, перец, а также предварительно подготовленную смесь уксуса с оливковым масло. Всё перемешайте и охладите. Подавайте суп с крутонами: хрустящими, обжаренными с чесноком гренками из белого хлеба.

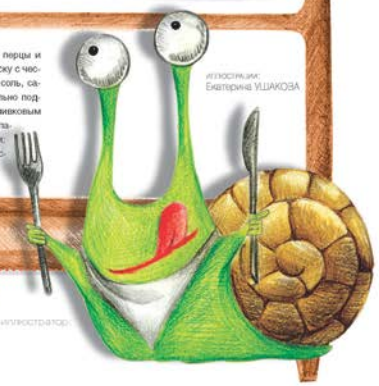


иллюстрация: Екатерина УШАКОВА

Номер подготовлен студентами специальности «Журналистика» (3 курс, дневное отделение, 7 группа) под руководством Ольги Юрьевны Приваловой
Кафедра визуальной журналистики и дизайна периодических изданий.
Редакторы: Мариам Сума, Арсения Волкова; Фотокадактор: Карина Гончарова; Художник-иллюстратор: Екатерина Ушакова; Верстка: Яна Амур, Мариам Сума; Корректура: Арсения Волкова
Печать осуществлена в редакции учебной газеты. Тираж: 25 экз.

ование = е?

и студенты- опроса они теря – за и ования. Мы ые наиболее и каждой из

атерина счи- образование другой фор- оно «почти

танционное обучение. Только к нему надо переходить постепенно и последовательно.

Дистанционное обучение – это новая форма обучения «не выходя из дома», а по сути, разновидность заочного. Для учебы необходимо иметь компьютер с выходом в интернет, немного свободного времени, денег и желания получить новые знания. Покупая пакет услуг, студент получает доступ через ин-

ы УШАКОВОЙ

е мало лек- аминаров, а не работает. ков на экза-

зиции при- г матмеха от заочного пишить мно- и учиться». аочники, на- ослособные, ить по худ- . А «худших» м...

хорошей за- стать дис-

тернет к материалам по специальности. Экзамены он также сдает в режиме реального времени посредством виртуального общения с преподавателем.

Например, на сайте института современной журналистики НОУ утверждают: чтобы стать профессиональным журналистом, совсем не обязательно корпеть в университете. Личное присутствие понадобится только при защите дипломной работы, а прием ведется круглый год.

Чтобы поступить в другое дистанционное образовательное учреждение, Русский гуманитарный интернет-университет, никаких вступительных испытаний вообще не требуется. К тому же, можно пройти бесплатный пробный курс по одной из 6 дисциплин. Одна из них - курс "Как выйти замуж" (правда, мы так и не поняли, каким образом он относится к направлению "Государственное и муниципальное управление").

Казалось бы, форма обучения просто идеальная: время и место выбирает сам учащийся, также он может регулировать интенсивность и продолжительность занятий, да и финансовых затрат гораздо меньше, чем при обычной учебе!

Но на деле все не так просто: этот вид обучения часто не признают работодатели. Дистанционное обучение рассчитано на взрослых, самостоятельных людей, которые учатся для себя, а не для диплома, в реальности все получается наоборот. В итоге дистанционное образование сегодня приемлемо разве что как второе или дополнительное высшее. Станет ли оно чем-то большим - покажет время.

Вывод

Пока вопросов о заочном образовании больше, чем ответов. Одно очевидно: были и будут люди, которые в силу разных обстоятельств не могут учиться на дневном и вечернем отделениях, а значит, должна быть и удобная для них форма обучения. Шанс получить образование должен быть у всех, но как им распорядиться – каждый решает сам.

Екатерина УШАКОВА
Евгения БЕССОНОВА
Ольга СЫЧУГОВА
Софья ДУРЫНИНА

За рубежом

В Европе и в США никто и не слышал о заочном образовании - у наших западных коллег его попросту не существует. Да и вся система обучения в корне отличается от российской. После школы выпускники продолжают обучение в колледже, а не в университете. В США даже предоставляется gap year «дырка-год», когда подросток может как следует отдохнуть и подумать: верно ли он выбрал профессию? И в целом все обучение гораздо дольше: до 18 лет школа, плюс 4 года в колледже, и только потом - университет.

У нас

В России человек оканчивает школу в 16-17 лет. А далее - сразу вуз. Есть и другой вариант: после 8 лет учебы в школе - техникум или колледж. А потом продолжить учиться в вузе или работать по специальности. Конечно, наша система быстрее, но уж если выбрал дорогу, то не свернешь - учись до конца или поступай заново.

#2 (247)

дважды 2

учебная газета факульт

В НОМЕРЕ:

Новости действительно «жаркой» зимы стр.2

Хитрости нашей профессии стр.3

ОТ РЕДАКЦИИ:

Вся четвертая группа собралась на первую пару «Выпуска учебной газеты» в аудитории 203. За окном вот уже который день неустанно валил снег, а на водосточной трубе выросла немыслимых размеров «сосуля». Видимо, не дошел до дворика факультета журналистики лазер губернатора.

– В такой холод не могу писать ни о чем другом, кроме как о лютых морозах, - кутаясь в шаль, сказала бильд-редактор Вероника Староверкина. – К тому же, этой зимой столько всего произошло, хоть дайджест составляй.

Клацанье зубов на время смолкло, сменившись одобрительными возгласами. Заледеневшая группа согласилась с Никой и начала дружно сетовать на горемычных синоптиков и их несбыточные предсказания скорого потепления.

– А что, это идея! - внезапно осенило иллюстратора Катю Ушакову. – Давайте расскажем о том, кто и как пережил эту суровую зиму?

– Руководство по выживанию? – задумчиво протянула редактор Яна Дудченко. – Неплохая идея.

В аудитории появилась Аня Ольхова. Она начала взахлеб рассказывать про встреченных ею прохожих в валенках, оренбургских пуховых платках и угах, которые, кажется, теперь стали больше мужским видом обуви, нежели женским. Что ж, быть в курсе всех модных тенденций – часть ее профессии. Аня – модель.

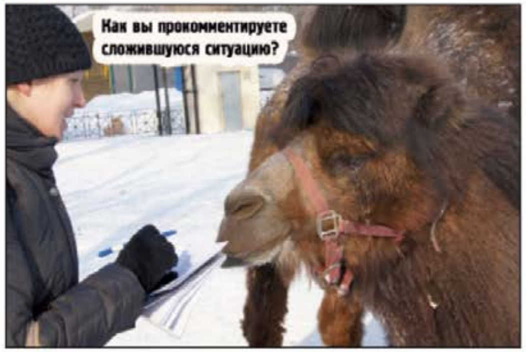
– За окном как раз -25! Бери камеру и вперед – снимать уличную моду! – злорадно подхватил редактор Миша Стацюк. – На какие жертвы ты еще готова ради «Дважды два»?

Так и родилась задумка нашей газеты.

Без такой экипировки появляться на факультете этой зимой было опасно для здоровья

Зимовье зверей

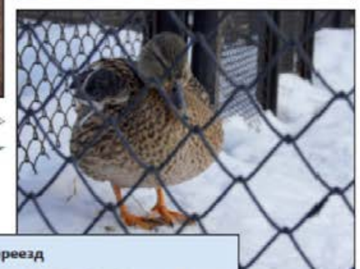
Декабрь, январь и февраль в этом году выдались снежными. Зимовали не только люди, но и животные. И если соседским Муркам/Васькам/Шарикам все нипочем, то у тигров, макаков и жирафов дела наверняка обстоят на порядок хуже. Чтобы узнать, так ли это на самом деле, мы решили сходить в ближайшее место обитания экзотических зверей – Санкт-Петербургский зоопарк.



Одиннадцать утра, четверг. Две студентки факультета журналистики покупают билеты в зоопарк. Кассирша радуется им как родным: больше посетителей нет, и в ближайшее время не предвидится.

Фотографа я потеряла сразу при входе: он ускакал убеждать волков, что они мечтают сфотографироваться для студенческой газеты.

Мы продолжили наш путь по пугающе пустынному зоопарку. Честно признаться, получить много удовольствия от такой прогулки мы не смогли: зверей жалко. Утешает нынешних посетителей только одно: через два года зоопарк переедет в Юнтоловский заказник.



Мой фотограф лежит на снегу в засаде перед вольером японского макака, пытаясь сделать хоть один хороший снимок вертлявого животного через стекло. Пока он вел ожесточенную войну за хороший кадр, я пыталась поговорить с работниками зоопарка, но безуспешно. Наконец, увидев вдалеке двух работниц, которые вроде не были заняты делом, мы рванули к ним, но они не разделили нашего энтузиазма, послав нас… Нет. Ничего такого, просто в пресс-центр.

В пресс-центре с нами охотно поделились информацией по поводу переезда: показали планы, объяснили концепцию строений, а также посетовали на насущные проблемы, в том числе небольшое количество посетителей и маленькое финансирование. Нового зоопарка все ждут с нетерпением.

Текст: Ольга Сычугова
Фото: Екатерина Ушакова

Зверей ждет переезд

В 2010 году губернатор Санкт-Петербурга Валентина Матвиенко приняла решение о строительстве нового зоопарка. Предполагаемое его местоположение – Юнтоловский заказник, где под строительство будет выделено 300 гектаров земли. 24 декабря закончился конкурс проектов, на котором победила французская компания Beckmann-N'Thepe.

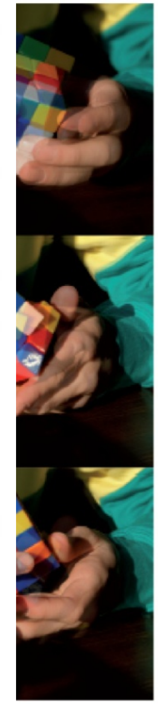
По плану зоопарк будет делиться на пять зон-«островков», на каждом из которых будет представлен свой ареал обитания – именно по этому принципу будут размещать животных.

Для будущего зоопарка – помимо перевезенных видов зверей – будет докуплено несколько новых, список которых пока обсуждается. Одно в нем остается неизменным: слоны в Петербурге все-таки будут.

Слонов мы в зоопарке не нашли, хотя официально их должно быть их целых два – они были подарены зоопарку десять лет назад – но перевоза на новое место обитания пока не дождались.

Правда, один слон все же посетителям встречается – каменный и разноцветный – но это все же лучше, чем ничего.

спутать хочу!



– Парни… Я заметила, что среди спидкуберов очень мало девушек. Почему?

– Этот вопрос задают часто. Не знаю… Может, они боятся? Или им просто неинтересно… Хотя, например, моя знакомая увидела однажды, как я собираю кубик, и попросила научить. А потом она показала своим подругам и те увлеклись тоже. На сборку у неё, кстати, уходит около минуты.

– А как друзья относятся к твоему хобби?

– Те, кто видит в первый раз, как я собираю кубик, реагируют одинаково: «Как у тебя это получается? Это просто уму непостижимо!» Потом привыкают. Многие просят дать несколько уроков. Для меня это очень сложная задача. Ведь объяснять новичку нужно медленно, а пальцы настолько привыкли двигаться быстро, что перестроиться почти невозможно.

А теперь мы переходим к тому, чего я ждала с самого начала встречи. Лёша попробует собрать кубик вслепую. Скажу честно: в механизме я не разобралась ни с первого раза, ни даже со второго. Поэтому мне оставалось только сидеть и открывать рот от удивления и восторга.

Лёша внимательно смотрит на кубик. На его лице – предельная сосредоточенность. Потом он пишет невыговариваемое, одним спидкуберам понятное сочетание букв и пытается его запомнить. Затем он берёт кубик в руки и закрывает глаза. Его губы почти незаметно шевелятся: он проговаривает буквы. Не передвигая элементов, он постукивает пальцами по кубику, ощупывает его углы. На мгновение его руки замирают, а потом начинают двигаться почти так же быстро, как при сборке с открытыми глазами. Иногда он останавливается – пытается вспомнить очередную комбинацию. Впрочем, дольше двух-трёх секунд остановки не длятся.

Поворот, ещё один, ещё… И вот осталось совсем чуть-чуть…

Он открывает глаза:

– Вот чёрт! Собрал на 95 процентов!

Он делает какое-то неуловимое движение – и всё готово.

Я чувствую себя ребёнком, который впервые увидел, как фокусник достаёт кролика из шляпы. Лёша смотрит на меня и усмехается:

– Это ещё что, мой друг однажды собрал вслепую три кубика подряд. Потом сказал, что и с четвёртым запросто бы справился.

– Как спидкуберам удаётся постоянно держать в голове такое количество формул и комбинаций?

– Не знаю, – Лёша пожимает плечами. – Просто само держится. Да и вообще, научиться собирать кубик несложно. Главное – это терпение и желание. И тогда ничего не страшно.

Евгения Бессонова

«Деньги берутся с неба»

Центр прикладных знаний "PRIME LIFE "FUNKY" EDUCATION" находится на Канале Грибоедова, 31. Там проходят занятия по Storytelling. Основатель этой школы – Кирилл Гопиус. Стоп. Storytelling. Что это такое? С этого начнется наше погружение в мир рассказанных историй…

Что такое Storytelling?

Сначала нужно рассмотреть понятие самой истории. По словам Кирилла Гопиуса, история – источник добавочной стоимости любого продукта. Он объясняет это так: за каждым брендом стоит история о том, «что именно эта фирма…». И из-за этого мы платим за брендовые вещи. Но Storytelling – больше, чем механизм маркетинга. «Это индустрия, включающая в себя коммерческую, социальную, философскую, чуть ли не религиозную составляющую», – говорит первый и единственный пока storyteller в России.

У Storytelling есть три прикладных значения, первое из которых – психотерапия. Кирилл Гопиус считает, что чем чаще человек говорит о своих проблемах, тем скорее уходит от них. Вторая функция – продвижение идеи или имени: «Если вы хотите завоевать доверие, рассказывайте про себя истории». Эта функция напрямую связана с третьей и наиболее важной задачей Storytelling: история – способ привлечения ресурсов. Только рассказав человеку достаточно хорошую историю, можно, по выражению Гопиуса, «заставить его отдать вам последнее…».

Что такое Storytelling мы разобрались. А зачем нужно ему учиться?

«Почему-то есть иллюзия того, что все умеют рассказывать истории. Но на самом деле это наука, – вдохновенно объясняет нам главный storyteller России. – И ее, как и любую науку, нужно изучать». Основной тренинг в этом случае – сами истории. Как нужно действовать, объясняет табличка на одной из стен студии: «Встал, почистил зубы, рассказал историю».

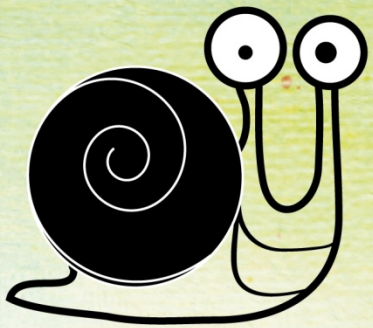
А почему FUNKY?

В этом слове заключается сама концепция центра. Кирилл Гопиус и его коллеги считают, что аудиторное образование уходит в прошлое. Будущее за знаниями, получая которые, получаешь и удовольствие: «Человек сидит в Интернете, занимается тем, чем ему нравится. А я объясняю, как получать за это деньги. Ведь они, хотите – верьте, хотите – нет, берутся с неба».

Ольга Сычугова

Лучшая работа - это
высокооплачиваемое хобби
Неизвестный автор

...легко в бою



Корпоративный календарь 2013

Санкт-Петербургский государственный университет

Высшая школа журналистики и массовых коммуникаций

О светлом будущем заботятся политики, о светлом прошлом - историки, о светлом настоящем - журналисты.

Жарко Петан, писатель-афорист

ST. PETERSBURG STATE UNIVERSITY

FACULTY OF JOURNALISM

CERTIFICATE

This is to certify that

Ekaterina Ushakova

took part in a two week course of lectures
«Visual journalism and information tools
for journalists in the USA»
(34 hours in English)

Associate professor,
School of Journalism and Mass Communications
Michael WILLIAMS

rnalism,
University
Anatoly PUYU

alism and Media Design Department,
n, St. Petersburg State University
Elena SHMELEVA

Sankt-Petersburg
2011

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ВЫСШАЯ ШКОЛА ЖУРНАЛИСТИКИ И МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ · СПбГУ ·

ДИПЛОМ

Награждается

Екатерина УШАКОВА

победитель конкурса
«Календарь – 2013»

Директор Высшей школы журналистики
и массовых коммуникаций, профессор
А. С. Пую

Зав. кафедрой медиадизайна
и информационных технологий, доцент
С. С. Бодрунова

Санкт-Петербург
2012

День Факультета 2013

ДОМ МОЛОДЕЖИ В.О.
5 декабря, начало в 18.00

ПРЕМЬЕРА
по мотивам произведения
Конан Дойля

“Приключения Шерлока Холмса”

В ролях:
студенты ВШЖиМК

Торжественная церемония вручения премии
Высшей школы журналистики и массовых коммуникаций СПбГУ

ЛУЧШАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРАКТИКА 2012

Дом Молодёжи Василеостровского района
Большой пр. В.О., д. 65, концертный зал

Мюзик-Холл

премьера в Санкт-Петербурге

В главной роли
Ирэн АДЛЕР

Шоу-спектакль

Жгучее Желание

“Театр “Мюзик-Холл“, ст. метро “Горьковская”
Александровкий парк, д. 4, кассы: 232-92-01

при поддержке

Приглашения

ВЫСШАЯ ШКОЛА ЖУРНАЛИСТИКИ
и МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ
Санкт-Петербургского государственного университета

Holmes VS Moriarty

приглашает принять участие в детективном приключении самого известного в мире частного сыщика Шерлока Холмса

В программе:
• разгадка тайны исчезновения номинатов на премию «Лучшая профессиональная практика 2012»
• ансамбль песни и пляски им. профессора Мориарти (выступления первых курсов)
• английская чайная церемония от Миссис Хадсон

Начало в 18.00
Место сбора:
Дом Молодёжи Васильевского района
Большой проспект В.О., д. 65
Концертный зал, 2 этаж

Торжественная церемония вручения премии
Высшей школы журналистики
и массовых коммуникаций СПбГУ
ЛУЧШАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРАКТИКА
2012

И швец, и жнец...

- Художник-иллюстратор
- Фотограф
- Инфограф
- Дизайнер
- Бильд-редактор
- ...Арт-директор

Благодарю за внимание!