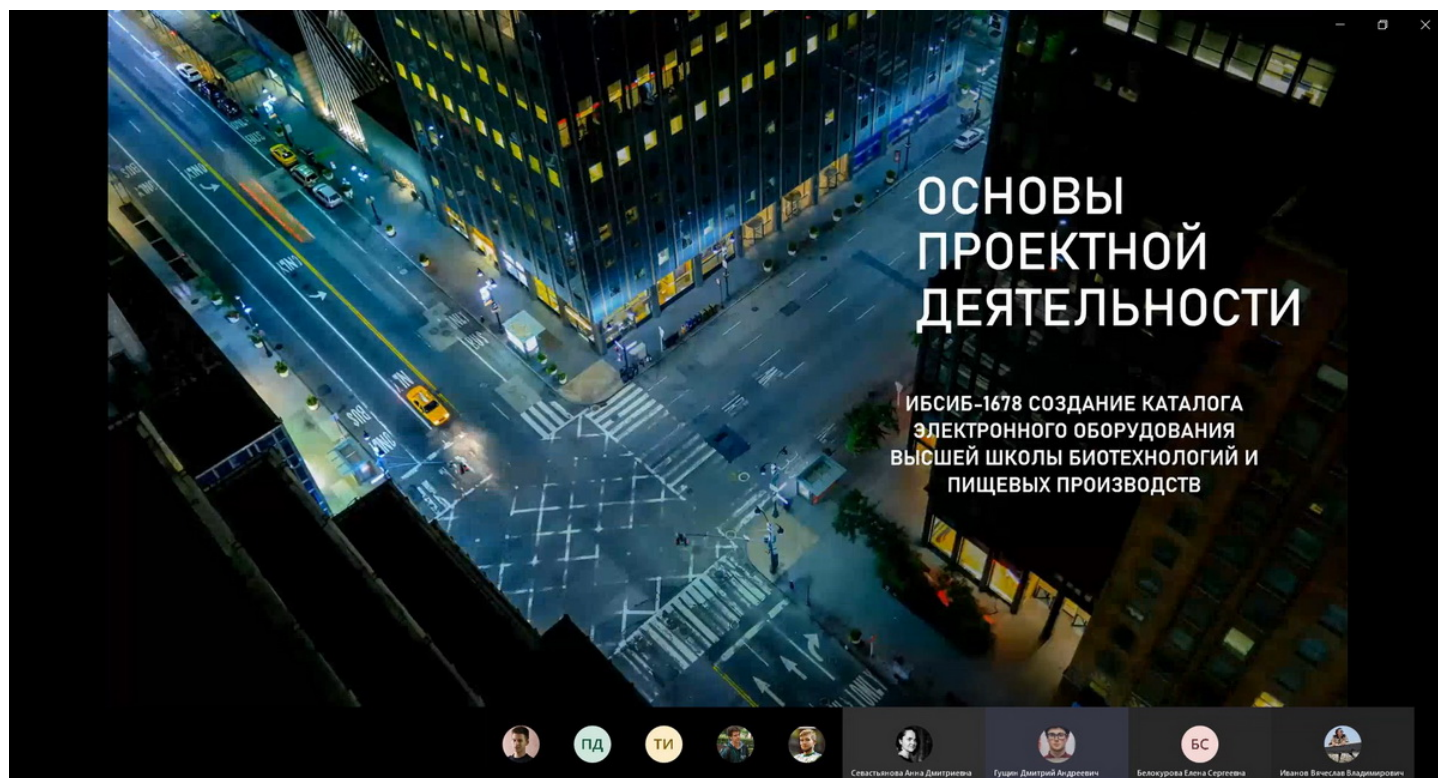


О реализации проектов по направлению «Биотехнология» в рамках дисциплины «Основы проектной деятельности»



В Политехническом университете все студенты дневной формы обучения на втором курсе изучают дисциплину «Основы проектной деятельности», которая состоит из теоретического и практического курсов. Теоретический курс студенты изучают дистанционно на платформе онлайн-курса «Основы проектной деятельности». Практический же курс предусматривает разработку и выполнение собственного проекта. Инициатором проекта может выступать как сторонняя (внешняя) организация, так и представители администрации нашего университета.

Особенно хочется отметить тот факт, что работа над практической частью проекта подразумевает командную работу – студенты разбиваются на команды от 4 до 7 человек. Причём, команды могут состоять из студентов разных высших школ или даже разных институтов нашего университета.

Одна из задач данной дисциплины состоит в том, чтобы студенты смогли приобрести навыки управления, так инициативные студенты – будущие руководители, после выбора идеи проекта подбирают себе команду, затем поэтапно начинается воплощение выбранной идеи в жизнь. Идеи могут быть самыми разнообразными и амбициозными, но всегда хочется, чтобы они приносили реальную пользу студентам прежде всего, а также заказчикам данных проектов.

В весеннем семестре 2019-2020 учебного года в Высшей школе биотехнологий и пищевых производств студентами, обучающимися по направлению подготовки «**Биотехнология**», было реализовано 8 студенческих проектов в рамках дисциплины «**Основы проектной**

деятельности». Наставниками от преподавателей стали доцент **Белокурова Е.С.** и ассистент **Севастьянова А.Д.** В течение семестра студенты проходили тестирование по теоретическому курсу и работали над выполнением практической части проекта.

В конце семестра каждая команда не только оформила итоговую презентацию, но и представила свои проекты на суд преподавателей и студентов из других групп.

Хочется выделить несколько наиболее удачных проектов и их воплощений.

Самым первым был реализован проект **«Кейс-турнир для школьников профильных классов»** под руководством **Косарева Константина**.

С 10 по 12 марта на площадке Высшей школы биотехнологий и пищевых производств Института биомедицинских систем и биотехнологий проходил Кейс-турнир для школьников **«Прикладная биотехнология»**.

Студенты под руководством **Косарева Константина: Чиркова Мария, Шпак Никита и Дамиан Илья** активно помогали в подготовке и проведении данного мероприятия. И, как результат: проект был реализован, а школьники старших классов получили возможность поработать в стенах университета на лабораторном оборудовании в химических и биотехнологических лабораториях.





Вторым реализованным проектом стал проект, посвященный обучению за рубежом по программе **ERASMUS+**. Проект был реализован в виде онлайн-лекции, которая состоялась **18.04.2020** на платформе Microsoft Teams. Организаторами этого мероприятия стала команда студентов **Горошко Нины, Масликовой Валерии, Малютиной Софии, Глушковой Ксении, Грянкиной Анны** под руководством **Калининой Анастасии**.

Приглашенным спикером стала **Шлыкова Антонина**, студентка 4 курса бакалавриата направления «**Биотехнология**». Антонина рассказала о своем опыте академической мобильности, об обучении по программе ERASMUS+ в Германии, а также ответила на вопросы слушателей. Этот проект привлек внимание многих обучающихся, т.к. у многих ребят есть желание попробовать свои силы в зарубежных вузах. Проведенная лекция помогла лучше сориентироваться в выборе вуза, а также в порядке подготовки и сбора всех необходимых документов для поездки.



ПОЛИТЕХ
Высшая школа биотехнологий
и пищевых производств

Лекция

Образование за рубежом 2020

18.04.20

11.00



регистрация на собрание
осуществляется по QR-коду



для входа на вебинар
(платформа Microsoft Teams)

В программе лекции:

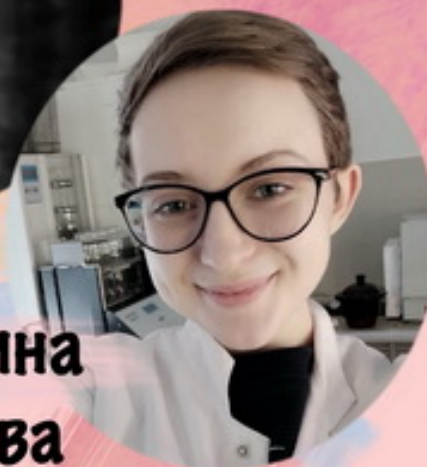
- ✓ что представляет собой образование за рубежом
- ✓ как проходит процесс поступления в зарубежный ВУЗ
- ✓ как выбрать подходящий университет и программу
- ✓ к чему быть готовым при подаче документов

Спикеры:

**Анна
Севастьянова**



**Антонина
Шлыкова**



Очень трудоемкими и оттого длительными по осуществлению и реализации стали 2 проекта, заказчиком которых, являлась администрация ВШБиПП во главе с директором ВШБиПП **Базарновой Ю.Г.**

Эти проекты были предназначены для облегчения работы как студентов, так и преподавателей в биотехнологических лабораториях. В последние годы в нашей Высшей школе проводится большое количество ремонтных работ, открываются новые лаборатории, а также закупается инновационное оборудование. Это очень важно и, конечно, приятно, т.к. и у студентов, и у преподавателей появляются новые возможности в проведении научных исследований. В настоящий момент назрела необходимость в систематизации оборудования и в создании электронного каталога оборудования с описанием всех возможных вариантов использования его при проведении исследований. Идея данного проекта возникла у инженера ВШБиПП инженера **Гребнева В.Н.** и была поддержана администрацией.

Студенты под руководством **Гущина Дмитрия** взялись за этот нелегкий труд и реализовали его, несмотря на возникшие в результате введения режима самоизоляции, препятствия. Благодаря ребятам теперь у сотрудников и обучающихся есть возможность быстро определиться с тем, на каком оборудовании и в какой лаборатории проводить необходимые исследования для курсовых проектов и выпускных квалификационных работ. С этой работой команда успешно справилась. Команда данного проекта: **Гущин Дмитрий, Иванов Вячеслав, Дранишников Владислав, Поляков Кирилл, Лавунов Евгений, Светлов Даниил.**

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА:

- Главная цель – создать электронную «библиотеку», упростив поиск оборудования

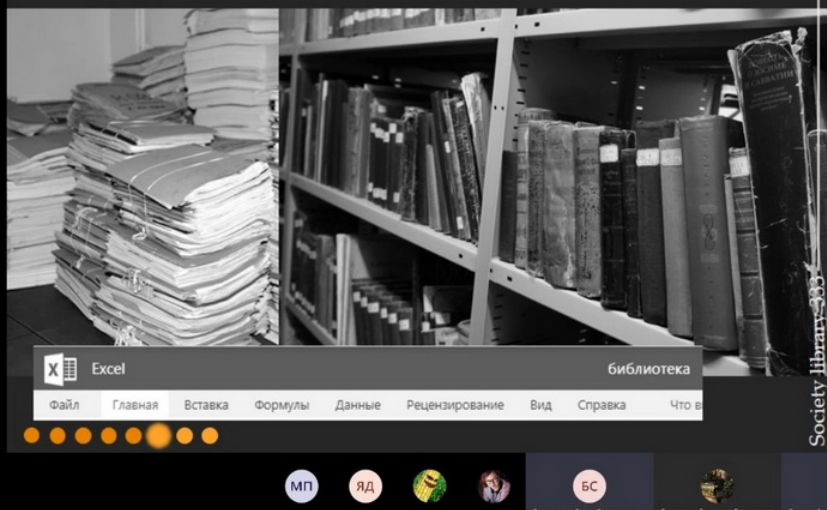
Задачи:

- 1. Сделать наш каталог удобным и понятным
- 2. Сделать поиск максимально быстрым и простым
- 3. Разбив основной список, сделать список по аудиториям
- Получение основной информации о возможной деятельности с использованием данного оборудования



Вторым практически значимым проектом стал проект по созданию библиотечного фонда на базе ВШБиПП. Под руководством **Гасиевой Залины** команда (**Бердышева Карина, Якушина Виктория, Калганова Анна, Башкатова Елизавета и Пигалов Михаил**) много часов провела в аудиториях ВШБиПП, где хранится большое количество учебной и специальной литературы.

Реализация проекта



И хотя в современную эпоху информационного общества на просторах интернет пространства можно найти множество электронных изданий и учебников, многие обучающиеся все еще предпочитают работать с печатными изданиями. Благодаря администрации нашей Высшей школы, многим сотрудникам и преподавателям удалось сохранить много учебников и учебных пособий по химии и биотехнологии. Среди них есть и издания наших преподавателей. Для удобства работы с книгами необходимо было их систематизировать и создать электронный каталог. Особо хочется отметить тот факт, что, несмотря на запрет доступа в помещения Высшей школы, студенты успешно справились с поставленной задачей, благодаря тому, что вовремя приступили к работе, а не ждали окончания семестра.

Социально значимым проектом стал проект под названием **«Разработка и проведение санитарно-гигиенических мероприятий для профилактики инфекционных заболеваний»**. Руководителем со стороны студентов стала **Цой Юлия**. В состав ее команды входили также студенты ИММиТа. Команда проекта: **Цой Юлия, Билевич Леонид, Корнилов Дарий, Филатов Павел, Дубовченко Николай (ИММиТ), Подлобошников Владимир (ИММиТ)**.

**Леонид
Билевич**



**Дарий
Корнилов**



**Владимир
Подлобошников**



**Павел
Филатов**

**Николай
Дубовченко**



**Юлия
Цой**



КОМАНДА ПРОЕКТА

Команда проекта также успешно справилась с поставленной задачей, организовала и провела лекцию, пригласила ведущих специалистов в области санитарии и гигиены. Главным приглашённым спикером стала Пивоварова Ирина Алексеевна, занимающая должность Магистра делового администрирования в общественном здравоохранении; председатель РОО "Казахстанское общество врачей гематологов"; председатель Правления ТОО "Центр гематологии"; MBA. Её пригласили студенты -биотехнологи из команды проекта. Это очень приятно, т.к. в высшей школе биотехнологий и пищевых производств на протяжении длительного времени поддерживается связь с коллегами из этой страны: учатся студенты из Казахстана, ведущие специалисты вузов Казахстана выступают в качестве приглашённых специалистов при проведении различных мероприятий.



На вебинар были приглашены студенты ИБСиБ и ИММиТ, присутствовали зрители с ВМедА. Мы надеемся, что, прослушав лекцию, студенты станут серьезнее относиться к проведению санитарно-гигиенических мероприятий не только в период пандемии, но и во время

поездок, экскурсий, при проведении массовых мероприятий и т.д.

В Высшей школе биотехнологий и пищевых производств обучаются иностранные студенты, они тоже участвуют в проектной деятельности. Практической частью их проекта являлось создание постеров и других информационных стендов для украшения помещения, где студенты могут принимать пищу. В будние дни студенты проводят много времени в здании Высшей школы. Благодаря усилиям директора ВШБиПП Базарновой Ю.Г. и инженера Гребнева В.Н. в корпусе организовано специальное место для разогрева и приема пищи. Вот одна из команд и решила оформить данное помещение. Они разработали постеры с информацией о том, как цвет оказывает влияние на аппетит, а также о влиянии макро- и микронутриентов на организм человека. Студенты из Китая представили постеры со своими национальными блюдами, которых им не хватает в России. Это информация будет интересна и познавательна студентам, принимающим пищу.

На быт человека влияет множество факторов, одним из них является цвет. На плакате представлены основные цвета, оказывающие влияние на аппетит человека.

Влияние цвета

НА АППЕТИТ

- Красный** цвет вызывает повышение кровяного давления, пульса, а также возбуждает аппетит, но сильно раздражает желудок. Используют в ресторанах быстрого питания, куда люди забывают перекусить, не задерживаясь надолго.
- Оранжевый** стимулирует работу мозга, что приводит к повышению умственной активности. В результате появляется чувство голода.
- Желтый** жизнерадостный цвет, который стимулирует пищеварительную систему и способствует логическому мышлению. Используется для оформления витрин, так как привлекает внимание.
- Зеленый** самый нейтральный цвет. Ассоциируется со здоровой пищей. Чем больше желтого в зеленом цвете, тем сильнее он будет возбуждать аппетит.
- Самый «неаппетитный» цвет**, противоположный желтому, что отражено на цветовом спектре, поэтому он является самым нежелательным оттенком для голодного желудка.
- Синий** прочно ассоциируется со спокойствием, замедляет обмен веществ человека и создает успокаивающий эффект, используется для подавления аппетита.
- Фиолетовый** цвет редко с точки зрения еды. Чаще всего мы связываем его с овощами, которые не являются одними из самых любимых – баклажаны, красный лук и фиолетовая капуста. Мало кто находит эти овощи вкусными, поэтому цвет очень редко застывает на закусках и салатах.
- Черный** цвет не только не вызывает аппетита, но и ассоциируется с неприятными ассоциациями: прогорклый шоколад.

Китайская кухня - важная часть традиционной китайской культуры. Мы выбрали эту тему, чтобы наши друзья из России могли ознакомиться с частью нашей культуры. Мы надеемся, что представленная работа прольет свет на многогранность традиционной Китайской кухни и в дальнейшем вы сможете полюбить ее так же как мы.

Восемь видов кухни Китая

Выполнил: Чжао Фан Тан Чжунхуй

- Шанхайская** - самая самобытная кухня Китая, единственная из четырех неподвластная никакому влиянию. Основные вкусы Шанхайской кухни считаются соевый.
- Каптонская** кухня или кухня провинции Гуандун, южной провинции Китая. В каптонской кухне любят поджаривать, прожаривать, жарить на открытом огне и тушить.
- Сичуанская**. Основной вкус - острый. Прием не просто острый, а вонючий острый, что достигается использованием острого перца, после которого во рту ощущается как будто онемение.
- Фуцзянь** любит готовить блюда путем прожаривания, замачивания в вине и брожения. Любимые блюда Фуцзяньской кухни являются супы, зато множество на любой вкус.
- Хунанская**. Основной вкус здесь - острый, но это не такой же острый как в Сичуане, где из-за использования острого перца достигается вакуумное и онемение во рту.
- Юньнанская** или юньнанская кухня, которая берет свое начало в древней Бирме. Считается так. В наше время сунюанская кухня имеет свои особенности: сладость, жирность, различные ингредиенты. Особенно популярны блюда из овощей и рыбы.
- В Анхойской** кухне используются традиционные методы приготовления пищи. Анхойская кухня требует наличия особого мастерства в различных видах тушения.

Чаще всего по праву считается "землей рыбы и риса", кухня этой той кухни не жирная, известна своей свежестью и гладкостью, южная кухня, нежность, а также обладает мягким ароматом.

Наставники – доцент Белокурова Е.С. и ассистент Севастьянова А.Д. довольны тем, как ответственно студенты отнеслись к выбору идей проекта, как сплоченно они работали, и отмечают креативный подход ребят к оформлению презентаций и видеороликов. Они считают, что старания студентов не пропадут даром, приобретенный опыт проектной деятельности поможет ребятам в их дальнейшем обучении, а также в профессиональной деятельности выполнять более серьезные проекты.

Все команды – молодцы!

Спасибо вам огромное! Мы получили настоящее удовольствие от ваших идей и их реализаций.

Подготовлено доц. Е.С Белокуровой и асс. А.Д. Севастьяновой