

Воркшоп для Университета детей



«Почему трава зеленая? Какие превращения происходят в организме коровы, заставляющие перерабатывать потребляемую ей пищу? А правда ли, что от того, какие травы и корма ест корова зависит вкус и цвет ее молока? А какое молоко безопасное? И почему оно белое? А может ли молоко быть другого цвета? На эти вопросы ребята узнают ответы на занятии. А еще мы откроем секрет о том, почему молоко является очень полезным продуктом питания, особенно для детей. Будем рассказывать о том, какое молоко считается самым безопасным и проведем опыты на эту тему».

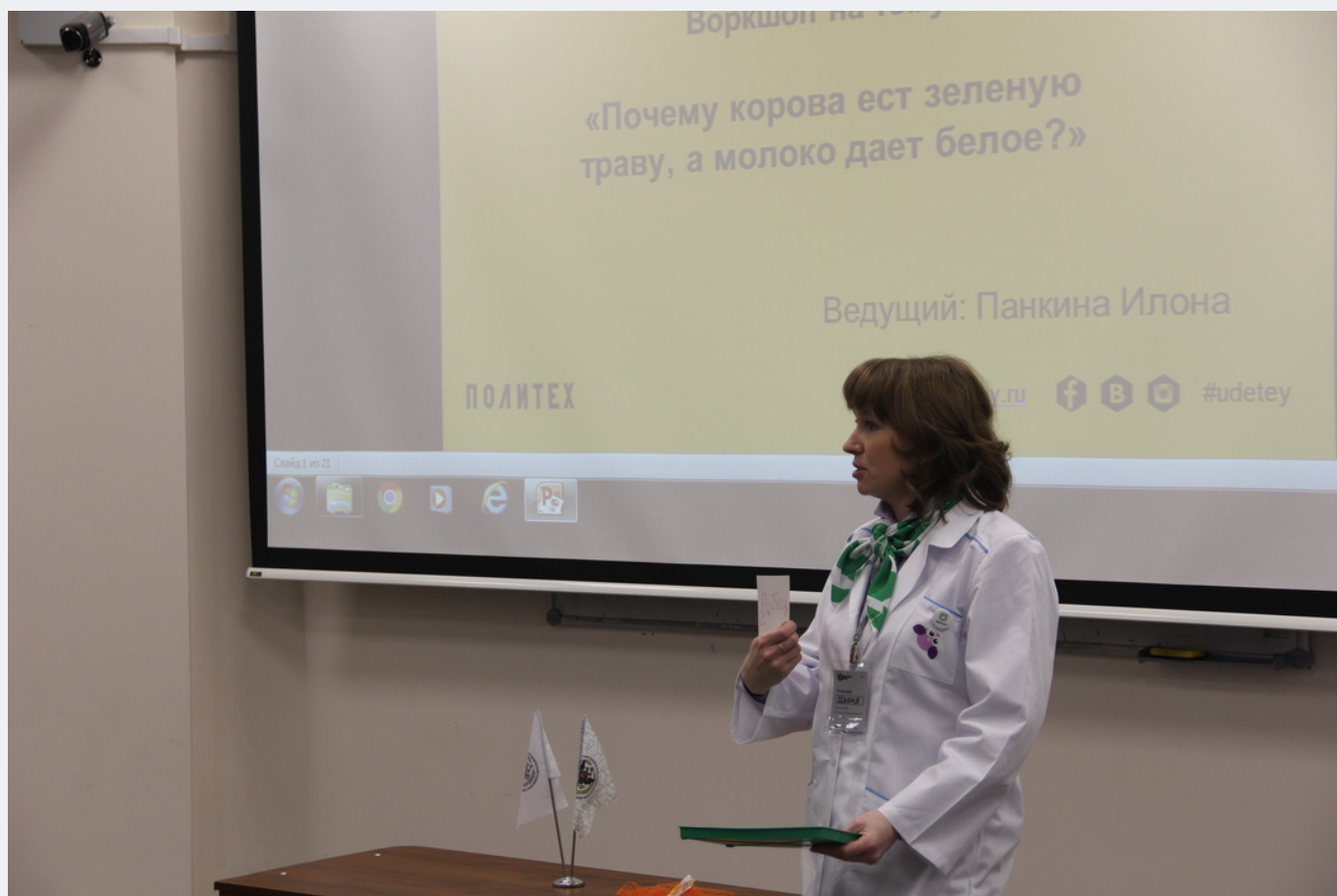
Это анонс воркшопа на тему, который подготовили преподаватели Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий для Университета детей.

Два занятия с детьми 9-10 лет направления «Импульс» на эту тему преподаватели и студенты ВШБТИПТ уже провели на площадке НИУ ИТМО в первое воскресенье февраля.

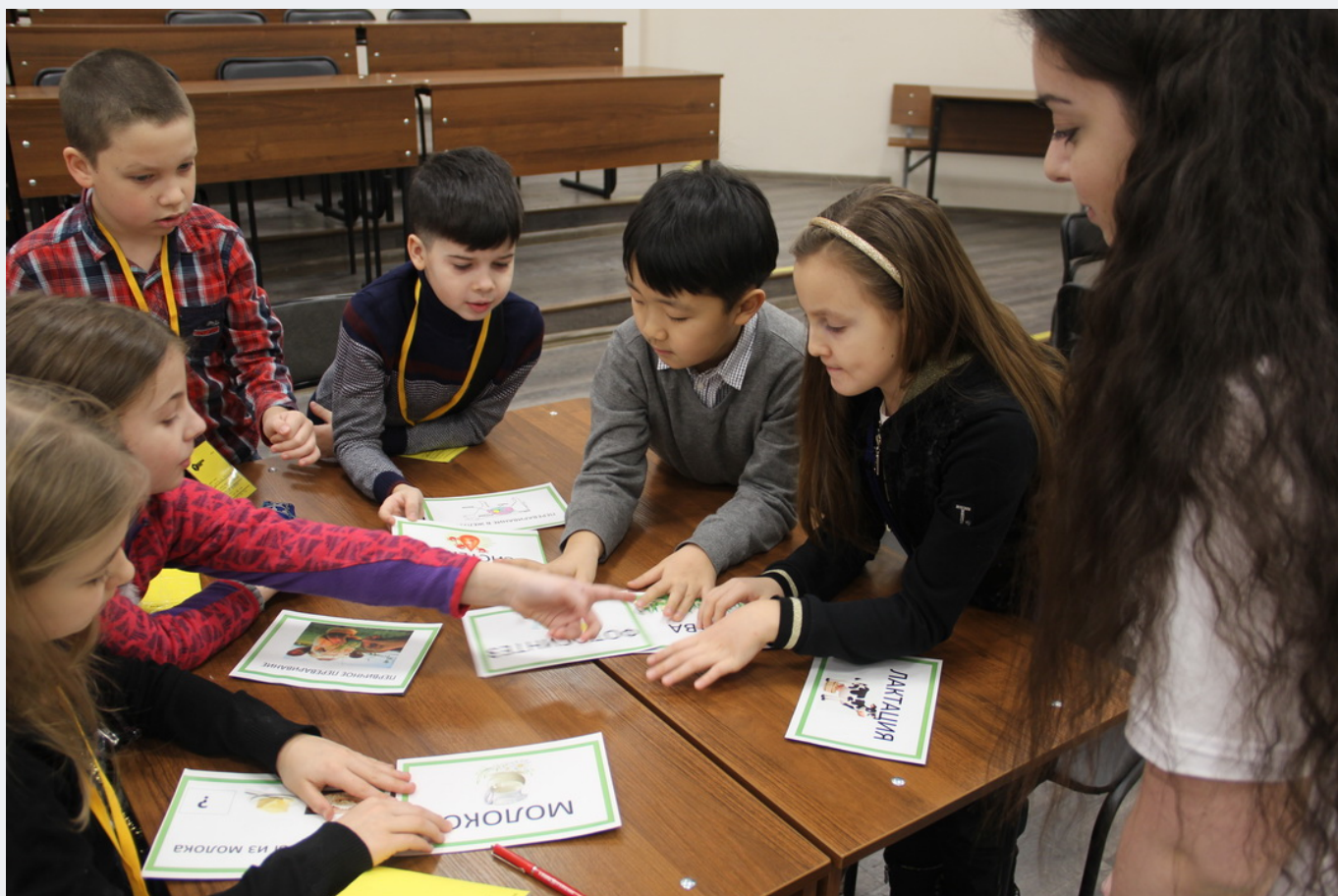


Формат мероприятия предполагает интерактивное взаимодействие с аудиторией посредством представления лекции-визуализации и ее обсуждения, проведение викторин, мини-лабораторных, в результате которых юные студенты учатся грамотно отвечать на поставленный во главу названия занятия вопрос.

Занятия в Университете детей проводят настоящие ученые – доценты и профессора различных вузов Санкт-Петербурга. Занятие о загадочном превращении одних веществ в другие в рамках пищевой цепи жвачных животных, проводили доценты Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Панкина Илона Анатольевна и Белокурова Елена Сергеевна.



Большой интерес у студентов вызвала игра-викторина, где надо было самостоятельно, основываясь только на своих знаниях, выстроить длинную цепочку событий, иллюстрирующих основные этапы пищевой цепи коровы. Уровень знаний детей возрастной категории направления «Импульс» оказался на высоте, ведь почти все ребята смогли объяснить, что же такое «фотосинтез», и какие процессы происходят с растениями в результате поглощения ими солнечного света и энергии.



Помогали юным студентам разобраться в столь сложных вопросах студенты-биотехнологи ВШБТИПТ, которые выступили в роли

наставников детских групп. Это Гайдучик Наталья, Корольчук Дарья, Крячок Мария, Лесничий Николай.



А что же еще могли показать студенты-биотехнологи свои юным зрителям? Ну конечно же опыты и эксперименты!



Студенты под руководством преподавателей-ведущих подготовили ряд опытов, демонстрирующих превращение одних веществ в другие с изменением визуальных характеристик представленных систем. В рамках поставленного модельного опыта ребята увидели, как может меняться цвет растворов под действием некоторых веществ (например, ферментов) в организме, как эти

эффекты усиливаются при нагревании. Ведущие воркшопа путем наглядных опытов показали ребятам, что происходит с молоком при нагревании, если оно уже не является свежим, а значит и не является пригодным для приготовления многих блюд, особенно детского меню.



Следующим этапом занятия было обсуждение с ребятами направлений использования молока для приготовления различных пищевых продуктов. Вот здесь-то и выяснилось, какие предпочтения у ребят в выборе молочных и кисломолочных продуктов, у кого из слушателей какая каша самая любимая?

Словом, этот этап вызвал у юных студентов бурные обсуждения, и ребята выполнили задания с легкостью.



В заключение, как и положено, любому вузовскому занятию – подведение итогов! Урок усвоен! А значит маленькие студенты повысили свои знания еще на один уровень, и еще один вопрос юных почемучек оказался с ответом!



До новых встреч!

