Волшебные превращения веществ и банановые спагетти на фестивале «Наука – всем»

Как привлечь в науку самых маленьких и воспитать из них Эйнштейнов и Ньютонов? Рецепт Политехнического университета, который вуз продемонстрировал на фестивале-конкурсе «Наука – всем», прост: молодые преподаватели рассказывают об интересных научных фактах, приправляя их зрелищными экспериментами.

Главная задача фестиваля, как поясняют организаторы, популяризировать науку через искусство. Происходит это в формате “edutainment”, то есть обучение через развлечение: с помощью развивающих программ о науке рассказывают просто и увлекательно. Неудивительно, что такой формат мероприятия собрал около 3 тысяч зрителей. К участию в фестивале были приглашены более 50 российских и зарубежных коллективов. От Политехнического университета научные шоу показали представители Института металлургии, машиностроения и транспорта (ИММиТ) и кулинарной студии YESLAB Высшей школы биотехнологий и пищевых технологий (ВШБТиПТ).

О свойствах веществ, начиная с бытовых красителей и стиральных порошков и заканчивая «умными» материалами, юным исследователям рассказывали студенты ИММиТ Маргарита ДРОНОВА, Григорий ДЕМЬЯНОВ, Екатерина ЗОТОВА, Полина АХМЕТОВА и Татьяна КРАВЧЕНКО. Работу ребят курировал доцент кафедры «Общая и неорганическая химия» А.В. СЕМЕНЧА. Студенты представили программу «Химия сквозь время»: демонстрируя волшебные превращения веществ, рассказывали об их открытии. «Мы каждый день в быту используем множество химических реактивов, но мало кто задумывается о том, как они появились и какими необычными свойствами обладают. А ведь это многовековая история развития науки, которая берет свое начало из средневековых лабораторий», – поделились ребята.

Мастер-класс по молекулярной гастрономии провели и студенты-технологи ВШБТиПТ Иван УГРЮМОВ, Алексей ПОПКОВ и Антон РАИНЧИК. Молекулярная кухня – это химия или кулинария? Как сделать суп-желе или приготовить говядину со вкусом шоколада, можно ли превратить арбуз в икру – об этом и многом другом рассказали представители кулинарной студии YESLAB. «Задача молекулярной кулинарии не накормить вас, а удивить – удивить невероятным сочетанием вкусов и текстур, цветов и запахов», – говорили студенты. На мастер-классе каждый желающий мог попробовать молекулярную кухню на вкус и приготовить фруктовый салат с банановыми спагетти, вишневыми сферами, сливочным муссом и лимонной пеной.

Работу с потенциальными студентами Политех начинает с момента их поступления в школу. Для детей 7-14 лет в вузе реализуется проект «Университет детей», когда ученые встречаются со школьниками и простым языком рассказывают о природе окружающих нас вещей и явлений, показывают зрелищные опыты и эксперименты. По мнению директора Центра профориентации и довузовской подготовки СПбПУ Д.В. ТИХОНОВА, в работе со школьниками главное – сформировать интерес. Подобные интерактивные мероприятия и научные шоу как нельзя лучше справляются с этой задачей, более того, ребенок получает новые навыки и знания, что впоследствии может мотивировать его к творчеству, в том числе научно-техническому. А например, претворить свои идеи в жизнь школьники могут в фаблабе Политеха, где для них на регулярной основе проводятся интенсивы и курсы.

Материал подготовлен Медиа-центром СПбПУ. Текст: Илона ЖАБЕНКО

Дата публикации: 2017.11.09

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям