

Стратегический партнер поздравил СПбПУ с приближающимся юбилеем

К мероприятиям по случаю 120-летия СПбПУ подключаются и стратегические партнеры. На прошлой неделе наш вуз посетила представительная делегация из Чжэцзянского университета (КНР), которую возглавил вице-секретарь Комитета Партии университета г-н Цян ЧЖЭН. Зарубежные гости подготовили для российских коллег сюрприз: вместе с сотрудниками и студентами университета в Россию прибыл Народный оркестр творческого коллектива магистров и аспирантов Чжэцзянского университета. Музыкальным подарком от китайского партнера Политехническому университету стал концерт в Белом зале, на котором все желающие смогли познакомиться с многовековыми традициями китайской музыкальной культуры. Концерт прошел с большим успехом, и собрал полный зал благодарных зрителей.



Важной частью визита стали переговоры с руководством СПбПУ о планах сотрудничества. Коллеги из Чжэцзянского университета (ЧУ) встретились с командой международных служб, чтобы обсудить ключевые задачи взаимодействия. Проректор по международной деятельности Д.Г. АРСЕНЬЕВ

отметил, что академическая мобильность между вузами непрерывно растет: в 2018 году на различные образовательные программы Политеха приехали учиться 60 студентов из ЧУ, а в 2019 году на модуль Международной политехнической зимней школы по русскому языку и культуре готовятся приехать сразу 80 студентов из партнерского вуза.



Обе стороны согласились с тем, что важно и дальше развивать академическую мобильность между студентами и профессорами. Решениями могут стать создание совместных международных образовательных программ двойного диплома, приглашение профессоров и научных сотрудников ЧУ для чтения лекций, а также проведение на базе ЧУ традиционного мероприятия Политеха «Дни русского языка».

Использование Представительства СПбПУ в Шанхае в качестве платформы для проведения мероприятий в сфере академического и научного сотрудничества между Россией и Китаем стало еще одной темой для обсуждения. Оба вуза выразили заинтересованность в создании совместных научных проектов и развитии сотрудничества с китайскими промышленными компаниями. Совместный опыт в этом у СПбПУ и ЧУ уже есть: университеты сотрудничают с промышленной компанией ENV.



В этом году вместе с делегацией в СПбПУ приехали студенты Чжэцзянского университета для участия в осенней школе. Школа проводится для магистров и аспирантов ЧУ с 2012 года и реализуется на базе Высшей школы международных образовательных программ (ВШ МОП). Ее главная задача - познакомить студентов из Китая с историей и культурой России. За прошедшую неделю молодые люди слушали лекции по истории России, российской культуре и русскому народному творчеству, а также изучили основы русского языка.

В учебный курс традиционно входят занятия, на которых российские студенты, изучающие китайский язык, участвуют в дискуссиях со студентами из Китая. Ребята обсудили сходства и различия системы образования в России и в Китае, поговорили об истории и о том, как развиваются российско-китайские отношения сегодня. Программу осенней школы завершило интерактивное занятие доцента ВШ МОП И.И. БАРАНОВОЙ, на котором студенты познакомились с русским народным творчеством и промыслами, узнали традиционные русские сказки и песни. Как выяснилось, сказкой, близкой по духу китайским студентам, является «Репка»! Это связано с тем, что в основе этой сказки лежат темы взаимопомощи, примирения, сплоченности и важности роли каждого персонажа в общем деле.

«Магистры и аспиранты ЧУ приезжают в СПбПУ два раза в год. Наши преподаватели знакомят их с основными памятниками культуры Санкт-

Петербурга и ключевыми вехами российской истории, и готовят обширную культурную программу. Мы очень рады, что количество молодых людей из Китая, которые желают познакомиться с Россией, ежегодно растет, и готовимся принять 80 студентов из ЧУ на модули [Международной политехнической зимней школы](#) по русскому языку и культуре. Будет интересно!», - заключил директор ВШ МОП В.В. КРАСНОЩЕКОВ.

Подготовлено Международными службами СПбПУ

Дата публикации: 2018.11.29

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям