

Смотр-конкурс

Впервые в нем участвует опорный университет



В ВолгГТУ проходит традиционный смотр-конкурс на лучшую научную, конструкторскую и технологическую работу.

В этом году особенность конкурса в том, что в нем принимают участие студенты первого в регионе опорного технического университета и, как всегда, школьники Волгоградской области. Смотр-конкурс продлится с 16 по 19 мая, и в отличие от предыдущих он будет работать по 15 направлениям, в пяти из которых представят свои работы студенты ИАиС ВолгГТУ.

Среди направлений есть как уже известные: «Электронные устройства и системы», «Прогрессивные технологии в машиностроении, устройства и средства автоматизации», «Конструкционные материалы и технологии», «Химия, химические процессы и технологии, проблемы экологии», так и новые для ВолгГТУ: «Архитектура и дизайн», «Проблемы развития урбанизированных территорий», «Проблемы жилищно-коммунального хозяйства», «Технологии и материалы строительной индустрии» и другие.

По каждому направлению будут выбраны лучшие научные, либо конструкторские, или технологические исследования и разработки в соответствии со следующими критериями: научная или техническая новизна; практическая, теоретическая или социальная значимость; апробация, внедрение; личный вклад авторов в представляемую работу и др.

Для студентов, чьи работы экспертами будут признаны лучшими, установлены премии: одна первая, две вторые, три третьи и три поощрительные. Первая, вторая и третья премии отмечаются дипломами, поощрительные премии – благодарностями.

В первый конкурсный день работали два направления: «Программно-информационное обеспечение» и «Экономика и управление», о котором мы расскажем подробнее. В представленных студентами ВолгГТУ работах были подняты самые разные проблемы – от трудоустройства до налогообложения в широких масштабах, – и предложены их решения, в том числе общегосударственных проблем.

Члены экспертной комиссии отметили важность смотра-конкурса и участия в нем первокурсников.

Заслушав и обсудив доклады, представленные на секции, экспертная комиссия пришла к заключению о распределении мест по направлению «Экономика и управление».

О результатах конкурса мы сообщим позже.

Смотр-конкурс научных работ студентов опорного университета продолжается.

Во второй день работали сразу по нескольким направлениям: 22 доклада были заслушаны по теме «Прогрессивные технологии в машиностроении, устройства и средства автоматизации», 28 – «Электронные устройства и системы», 40 докладов по направлению «Дороги и автомобильный транспорт», 27 по теме «Социальные процессы и гуманитарные знания и аж 112 по направлению «Проблемы пищевой технологии». В ИАиС ВолгГТУ работа шла по следующим направлениям: «Архитектура и дизайн», «Проблемы ЖКХ», «Технологии и материалы строительной индустрии» и «Надежность строительных конструкций и инженерные изыскания».

Так, по направлению «Социальные процессы и гуманитарные знания», причем, заметим, в основном первокурсниками (!) наряду со многими другими поднималась и такая серьезная проблема как «Экономическая дифференциация современной России», и здесь Юлия Белова и Владимир Оболонин, студенты группы ЭП-162, в самом начале провели целый экскурс в совсем недалекое прошлое нашей страны, напомнив о том, что «после распада СССР начался период реформ, когда стали критиковать сталинский режим и экономику».

Продолжая свой доклад, молодые авторы говорили о том, что в 1991 году государство по существу находилось в состоянии экономического коллапса: бюджетный дефицит составлял тогда 27% ВВП, скрытая безработица достигла 35% от численности рабочей силы, спрос намного превышал предложение, образовался огромный «денежный навес», достигавший сотен миллиардов рублей. Началась приватизация предприятий – тем, кому повезло или тем, кто оказался более сообразительным, «перепал лакомый кусочек», но таковых оказалось крайне мало.

Ребята в своем исследовании говорили и о сегодняшнем состоянии российской экономики, где ими было отмечено, что в связи со сложившимся положением в стране (кризис, западные санкции) проблема экономической дифференциации становится все более актуальной. Но это была не просто констатация проблем, в докладе звучали и предложения по преодолению вышеупомянутых трудностей – разрабатываются множественные теории, в частности, вот одна из них: равные возможности для индивидуального развития и роста. По мнению докладчиков, ликвидация мнимых дипломов увеличила бы число реально квалифицированных специалистов, а кроме этого очень важна дальнейшая поддержка и развитие малого и среднего бизнеса, ввод льгот и уменьшение кредитной ставки для индивидуальных предпринимателей.

«Речевая культура молодежи» – таково было название еще одного студенческого научного исследования, в котором молодыми пытливыми студенческими умами делался вывод о том, что сегодня молодежь все чаще и чаще пытается говорить на все более упрощенном языке, используя свой слэнг, забывая зачастую о правилах и нормах русского языка.

Авторы доклада пришли к неутешительному выводу о том, что, увы, но культура речи снижается в молодежной среде. Но это совсем не говорит о том, что все пропало, и мы потеряли нашу молодежь, отнюдь нет! Более взрослые товарищи, которые присутствовали на заседании, в свою очередь, вспоминая свою студенческую молодость, говорили о том, что и в их времена также было полным-полно всяких разных слов и словечек, хотя бы таких как «чувак» и «чувиха». Молодежи свойственно во все времена говорить на том языке, который ей удобен. Сегодня время стремительных скоростей, поэтому юношам и девушкам комфортнее в наши дни выражать свои мысли максимально сжато и кратко – ну нет у ребят времени на долгие объяснения! Это не трагично, время, воспитание, внутренняя культура все сами расставят по своим местам, а великий и могучий русский язык никуда не денется, на то он великий и могучий – какие только буреломы невежества он не переламывал!

Следующий доклад практически продолжал предыдущий и звучал так: «Классическая

музыка и современный студент». Его авторы Юлия Петрунева и Анастасия Етеревская провели большую работу среди своих однокурсников, пытаясь выяснить ответ на простой вопрос: как с возрастом изменились их музыкальные предпочтения? И оказалось, что, как и всегда, нынешняя современная молодежь слушает современную музыку! Как в 50–60-х их дедушки и бабушки слушали джаз и «Битлз», как их родители в 70–90-х слушали рок и «Битлз», так и сегодняшние слушают то, что нравится им. При этом и Юля, и Настя делают весьма утешительный вывод о том, что при создании соответствующих условий, хотя бы организовывая посещения студентами концертов классической музыки в областной филармонии, как это делается в ВолгГТУ, привить вкус и любовь к классической музыке возможно!

Был еще один любопытный доклад о значении цвета в формировании имиджа делового человека, с ним участников заседания познакомили также первокурсницы Кристина Шаталова и Арина Серебрякова. Актуальность данной научной работы, подчеркивают ее авторы, определяется тем, что на сегодняшний день «имиджелогия» необходима каждому человеку и выступает в качестве важного компонента его образованности и воспитанности, как составляющая его профессиональной компетентности, как технология выстраивания моделей социального поведения. Работа очень интересная, девушки самым тщательным образом проанализировали даже самые основные цвета одежды, что и с чем сочетается, а что нет, какой образ должен быть у телеведущих и говорят о том, что у президента страны В.В. Путина с имиджем все в полном порядке!

В частности о лидере нации в докладе девушек говорится буквально следующее: «Имидж В.В. Путина представляет собой удачное сочетание всех компонентов, этим во многом обусловлена высокая популярность данного политика. Среди присущих ему качеств можно выделить ум, волю, дисциплинированность, жесткость, вежливость, спокойствие и уравновешенность». В заключение Кристина и Арина делают вывод о том, что цвет нашей одежды может помочь получить повышение по службе, убедить в споре, вызвать друзей на откровенный разговор. Цвета в доме поощряют или препятствуют семейной беседе и даже могут вызвать бессонницу.

Самым массовым по количеству представленных на смотр-конкурс работ и соответственно его участников является направление «Проблемы пищевой технологии».

– Сегодняшний конкурс для нас с вами ответственный, – подчеркнул в приветственной речи академик РАН, профессор, заведующий кафедрой «Технологии пищевых производств» Иван Федорович Горлов. – Задача экспертов не только определить победителей конкурса, но и присмотреть претендентов для участия во всероссийской конференции, которая будет проходить 8 июня на базе ВолгГТУ, где соберутся делегаты из крупных городов России, в том числе Санкт-Петербурга. А ваша задача предъявить свои лучшие работы и достойно защитить их, – напутствовал участников И.Ф. Горлов и от имени экспертной комиссии пожелал им успехов.

После церемонии открытия эксперты и авторы работ прошли в помещение, где были представлены эксклюзивные образцы продукции, разработанной конкурсантами. Забегая вперед, очень хочется сказать: пищевики, как всегда, приятно удивили! Первыми отчитывались «молочники». Столы ломились от изобилия яств, завораживали яркостью красок и соблазняли многообразием ароматов. Чего здесь только не было! Одних йогуртов мы насчитали 6 видов: инновационный «Айвенго», функциональный «Валенсия», питьевой «Оазис» с тыквой, медом и толокном, «Экзотик», а также йогурты для диетического питания, для профилактики болезней сердца и сосудов и для профилактики сахарного диабета.

Надо отметить, что очень многие молочные продукты разработаны в целях оздоровления, да

практически вся представленная продукция нацелена на это. Достаточно назвать такие, как витаминизированные кисломолочные продукты, предложенные студенткой гр. ПП-352 Е.Д. Еремеевой (рук. Н.И. Мосолова), о пользе которых видно уже по названию, или напитки молочные низколактозные (автор М.А. Анцыперова, ст. гр. ПП-452, рук. А.А. Короткова и Е.А. Селезнева), которые обладают улучшенными пищевыми, биологическими и профилактическими свойствами. Или возьмем, к примеру, напитки кисломолочные симбиотические (авт. Н.Н. Денисевич, студент этой же группы, рук. И.В. Мгебришвили).

Как утверждают специалисты, симбиотические бактериальные кисломолочные продукты имеют более высокие лечебно-профилактические свойства, чем продукты, содержащие монокультуры бифидо- или лактобактерий.

Но на этом конкурсанты не остановились. Студентка В.А. Слюсарева (гр. ПП-452) под руководством О.П. Серовой разработала симбиотический кисломолочный продукт с кэробом. Здесь, думается, надо пояснить, что такое кэроб, так как не все это могут знать. Итак, кэроб – это стручковые плоды вечнозеленого рожкового дерева, которое растет в средиземноморских странах – в Италии, Испании, на Кипре и других.

В сыром виде этот продукт несъедобен. Но после того, как его в незрелом виде высушить на солнце, он становится очень сладким и вкусным. Внешне кэроб мало чем отличается от какао-порошка, однако по вкусу он более насыщен и сладок. Кроме того, порошок кэроба богат натуральными пищевыми волокнами, оказывающими благотворное действие на микрофлору кишечника.

Нельзя не назвать и йодобогащенное мороженое «Персимон» – авторы этого очень вкусного и полезного продукта студенты гр. ПП-352 К.Г. Тутарашвили и Т.А. Хвостова. Девушки подробно рассказывали экспертам о своей разработке, источнике обогащения мороженого йодом, которым является хурма, четко ответили на вопросы.

В общем, представили свою разработку как положено. А студентка гр. ПП-452 О.С. Генералова (руководитель В.Н. Храмова) защищала свою работу – «Комплексная переработка вторичного сырья при производстве желе «Генеральское» и его обогащение эссенциальными нутриентами». За сложным названием скрывается также очень вкусный и полезный продукт. «Это желе сывороточное, обогащенное клетчаткой яблочной с топинамбуром», – пояснила нам Ольга. «А почему желе называется «Генеральское»? – поинтересовались мы, указывая на его упаковку – стаканчик с крышкой «камуфляжной» расцветки. «А... это ни причем. Фамилия моя Генералова, – ответила Ольга. Вот так продумано автором все до мелочей не только в разработке продукта, но и его упаковки.

После обеда на суд экспертов и посетителей были представлены также эксклюзивные образцы продукции, относящейся к мясоперерабатывающей промышленности. И здесь прежде всего бросалось в глаза многообразие продуктов, начиная с колбас разных видов: от ливерной «Диетической», варено-копченых колбасок «Корсар» до сыровяленой «Виспа», сырокопченой колбасы мажущейся консистенции «Меттвурст»; буженины «Meat», ветчины реструктурированной «Ирветко». И этот список можно продолжить другими деликатесами с весьма любопытными названиями.

Так, например, изделие запеченное функционального назначения «Царские забавы» – эту работу предложил студент гр. ПП-451 О.А. Бондаренко (руководители И.Ф. Горлов и Л.Ф. Григорян), также можно добавить сырокопченое изделие «Тайны диких ягод (автор А.С. Верескун, ст. гр. ПП-351)», или, например, мясные чипсы «Sun-dried chips» Ю.Д. Гребенникова, студента той же группы (рук. М.И. Сложенкина) и др. А вот, к примеру, работа студента этой же группы Р.В. Саркисова (рук. Л.Ф. Григорян) – рубленый полуфабрикат называется «Вкусно до слез» – не знаем, как относиться к нему, – не пробовали, но название, согласитесь, интригующее...

Но подробнее хотелось бы поговорить об одном из новых направлений – использовании в мясных изделиях такого ценного продукта питания, как нут, тем более, что этой теме посвящались две студенческие работы: «Анализ эффективности использования продуктов переработки нута в мясном производстве» (авторы С.П. Головцова и А.А. Мартынов – студенты гр. ППМ-1. Руководитель В.Н. Храмова). И вторая работа называется «Использование экструдата нута при разработке рецептуры паштета с профилактическими свойствами» (автор И.С. Даниелян, ст. гр. ППМ-1. Рук. Е.В. Карпенко).

В последнее время производители мясомолочной продукции все чаще стали обращаться к нуту. И это не случайно, Нут – не просто ценный продукт питания, но и имеет большое значение для профилактики ряда серьезных заболеваний. Ведь самое главное свойство нута, по мнению специалистов и авторов работ, конкурсантов, – наличие в нем селена, который предупреждает образование и развитие рака.

Проведенные российскими, в том числе волгоградскими, и зарубежными учеными исследования показали перспективность использования в технологии комбинированных мясных изделий продуктов переработки зерновых и бобовых культур, которые обеспечивают высокую пищевую и биологическую ценность изделия.

...Пока мы, журналисты, рассматривали эксклюзивную продукцию как редкие экспонаты выставки, восторгаясь не только их внешним видом, но и вкусовыми качествами, члены экспертной комиссии общались с авторами разработок и, дегустируя продукты, оценивали их со всей строгостью, даже без скидок первокурсникам. И лишь иногда не могли удержаться от заслуженных комплиментов в адрес конкурсантов.

Сегодня конкурс завершает свою работу. О подведении итогов мы сообщим позже.

Андрей Борисов, Светлана Васильева.
Фото Ильи Скворцова.