



Продовольственная безопасность

Вино из одуванчиков
и хлеб из мха

Стр. 2

Большие гастроли

Творческие коллективы ИрГТУ
выступили в Китае

Стр. 3

iPad обрел хозяина

Подведены итоги конкурса
«Я хочу стать инженером!»

Стр. 4

Вкусные перспективы

На базе ИрГТУ создан институт пищевой инженерии и биотехнологии

НИ ИрГТУ вошел в число лауреатов премии «Энергия образования», учрежденной НП «Глобальная энергия» и НП «Молодежный форум лидеров горного дела». Иркутский политех отметили наградой за лучшую организацию отборочного этапа чемпионата по решению горных кейсов.

Звание «Заслуженный эколог Иркутской области» присвоено профессору кафедры обогащения полезных ископаемых и инженерной экологии ИрГТУ Андрею Богданову. Награду ученому вручила заместитель губернатора Иркутской области Лариса Забродская в ходе научно-практической конференции «Создание системы переработки и утилизации отходов в Иркутской области», организованной региональным министерством природных ресурсов и экологии.

Студенты ИрГТУ Никита Сенотрусов и Екатерина Устина вошли в число финалистов X юбилейного международного студенческого конкурса «Проектирование мультимедийного дома ISOVER». 29—30 мая 2014 года в Бухаресте (Румыния) в составе российской делегации иркутяне представляли проект энергоэффективной школы. В этом году участниками финала стали 58 команд из 22 стран мира.

Более 60 студентов и сотрудников ИрГТУ прошли в 2014 году подготовку по программе обучения добровольных пожарных дружин. 28 мая в Иркутском техническом университете состоялось вручение свидетельств об окончании обучения. 40 добровольцев получили почетный документ из рук специалистов Главного управления МЧС России по Иркутской области и пожарной части № 1 ФГКУ «2-й отряд ППС по Иркутской области».

Сборная НИ ИрГТУ заняла третье командное место на чемпионате Сибирского федерального округа по боксу. Соревнования прошли 25—30 мая в Екатеринбурге в рамках второго этапа IV Всероссийской летней Универсиады. В состав сборной вошли восемь победителей первенства Иркутской области, в числе которых четверо — студенты ИрГТУ.

На сегодняшний день это самое молодое подразделение Иркутского государственного технического университета — ему чуть больше двух месяцев. Но тем не менее у него есть богатая история и достижения в науке. Обо всем этом — в интервью с директором института пищевой инженерии и биотехнологии, заведующим кафедрой органической химии и пищевой технологии имени проф. В.В.Тутуриной, доктором химических наук, профессором Сергеем Евстафьевым.

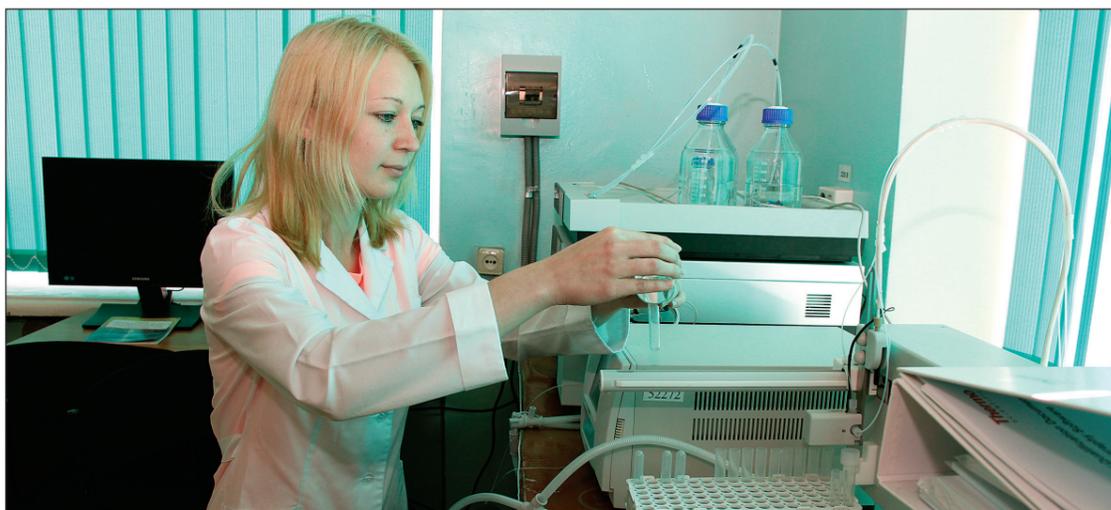
— Сергей Николаевич, как возникла идея создания института пищевой инженерии и биотехнологии?

— Необходимость организации такого института назрела уже давно. В Иркутской области нет вузов, которые занимались бы подготовкой высококвалифицированных кадров для предприятий пищевой промышленности. А между тем потребность в таких специалистах довольно высокая. Решение о создании отдельного подразделения в составе ИрГТУ возникло еще в середине 90-х годов. В 1997 году мы получили лицензию на осуществление образовательного процесса по направлению «Технология продуктов питания». Год спустя была получена лицензия на подготовку специалистов по специальности «Технология бродильных производств и виноделия», а в 2003 году университет лицензировал специальность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». До нынешнего года подготовка специалистов по этим профилям проводилась на базе химико-металлургического факультета. Но для того, чтобы охватить более широкий спектр специальностей, востребованных в пищевой промышленности, требовалось отдельное подразделение в составе университета. Этим подразделением и стал наш институт, который был организован по решению ученого совета ИрГТУ и начал работать в этом статусе с марта 2014 года. В структуру института входят две кафедры — органической химии и пищевой технологии имени Валерии Васильевны Тутуриной и технологии продуктов питания и химии, которую возглавил профессор Василий Верхогуров. Кроме того, в институте активно работают студенческие творческие объединения — «Студенческий центр виноделия» и «Прикладная химия и биотехнология».

— Расскажите о преподавательском составе института.

— У нас работает около тридцати преподавателей, в числе которых шесть докторов наук и более двадцати кандидатов наук.

— Вы говорили о том, что после открытия института спектр



Это лаборатория органической химии и пищевой технологии. Здесь студенты ИрГТУ на практике знакомятся со своей будущей профессией. При этом используется новейшее оборудование, которое позволяет проводить различные химические исследования

профессий, которые могут освоить студенты, будет расширен. Какие новые направления открыты на базе института?

— В настоящее время мы осуществляем подготовку бакалавров по направлению «Продукты питания из растительного сырья». Открыта магистерская программа «Биотехнология продуктов питания» по направлению «Продукты питания из растительного сырья». Специалисты института кибернетики и биотехнологии ИрГТУ совместно с учеными Иркутского научного центра СО РАН разработали магистерскую программу «Биоинформатика». В перспективе — подготовка кадров для работы на предприятиях, где используются технологии продуктового производства из животного сырья. Кроме того, подготовлены документы для получения лицензий на подготовку бакалавров по двум направлениям — «Технология продукции и организация общественного питания», а также «Товароведение» по профилю «Логистика, товароведение и экспертиза потребительских товаров». В рамках направления «Технологические машины и оборудование», лицензию на которое имеет институт авиамашиностроения и транспорта, с 2016 года планируем готовить специалистов по профилю «Машины и аппараты пищевых производств».

— На ваш взгляд, насколько востребованы на рынке труда будут ваши выпускники?

— На сегодняшний день мы готовы обеспечить рабочими местами всех наших выпускников, ведь сфера продуктов питания востребована в любые времена. Наши студенты проходят подготовку по широкому кругу дисциплин и благодаря этому способны выполнять различные виды профессиональной деятельности: инженерно-технологическую,

проектно-конструкторскую, организационно-управленческую. Дипломированные специалисты могут работать в лабораториях контроля качества и безопасности пищевых продуктов: в специальных лабораториях СЭС, в контролирующих органах и на таможне, а также на любых пищевых производствах. Молодые специалисты, освоившие в ИрГТУ азы профессии в области пищевой перерабатывающей промышленности, успешно работают в Иркутске (ЗАО «Иркутский хлебозавод», ООО «Объединенные пивоварни Хейнекен», филиал «Пивоварня «Хейнекен Байкал»), Ангарске (Ангарский филиал «САН ИнБев», ОАО «Каравай»), Хабаровске, Владивостоке, Улан-Удэ, Москве, Санкт-Петербурге, Екатеринбурге. Несколько выпускников этого года будут трудоустроены в ОАО «Сочинский хлебокомбинат».

— Скоро в вузах начнется набор абитуриентов. Сколько мест для новичков выделено в вашем институте?

— В этом году институту пищевой инженерии и биотехнологии выделено 30 бюджетных мест. Абитуриентов будут зачислять на основании результатов ЕГЭ по русскому языку, математике и химии. В минувшем году кафедра органической химии и пищевой технологии им. В.В.Тутуриной приняла на обучение также 30 бюджетников и 7 поступивших на коммерческой основе.

— Уже в процессе обучения студенты могут участвовать в научных разработках. Расскажите об основных научных достижениях ваших специалистов и студентов.

— Если говорить о наших разработках, которые уже сегодня применяются на практике, то, наверное, многие читатели знают о биологически активной добавке «Салсоколлин», действие которой направлено



«Выпускники нашего института востребованы на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания и в Иркутской области, и за ее пределами. Пока мы единственное высшее учебное заведение, которое готовит такие кадры. Со временем спектр профессий, которые смогут освоить наши студенты, планируется расширять», — говорит директор института пищевой инженерии и биотехнологии, заведующий кафедрой органической химии и пищевой технологии ИрГТУ, доктор химических наук, профессор Сергей Евстафьев

на профилактику заболеваний печени; а также о некоторых продуктах питания, таких как хлеб с добавлением исландского мха и другого растительного сырья, полезного для здоровья. Ведутся разработки в области виноделия, где также будут использоваться технологии переработки различных дикорастущих растений и плодов. Не исключено, что займемся разработкой безалкогольных вин. Один из приоритетов — создание биотоплива, для производства которого также могут использоваться различные виды растений.

ОЛЬГА МИРОШНИЧЕНКО
Фото СЕРГЕЯ ИГНАТЕНКО

Вино из одуванчиков

Студенты ИрГТУ разрабатывают безалкогольное вино и мечтают создать собственную коллекцию специфических напитков — энотеку

Отныне студенты «Студенческого центра виноделия» у меня будут ассоциироваться с семейством Сполдингов, придуманных гениальным Рэем Брэдбери. Помните его «Вино из одуванчиков»? Вина из «пойманного и закупоренного в бутылки лета»... А еще двенадцатилетнего Дугласа, решающего сохранить память о летних днях через дневниковые записи, фиксацию не только обрядов, но и собственных открытий и откровений.

То, что вино можно готовить не только из винограда, но и из местных ягод, вам расскажет любая бабушка в деревне, дополнив свой экскурс в историю многочисленными рецептами. Работа «Студенческого центра виноделия» при ИрГТУ лежит в несколько иной плоскости. Более пяти лет лаборатории центра занимаются различными образцами вина, изготовленного не только из брусники, малины, смородины, черники, но и из тыквы, и даже одуванчиков. Были случаи, когда студенты производили вермулы (итальянские вина с использованием ароматических трав, в том числе полыни), используя чабрец. Вершина творчества — безалкогольное вино.

Началась работа Центра с практических лабораторных работ, на которых студенты учились искусству виноделия, производя «тихие» вина. В последние годы пробовали делать игристые, говорит создатель и руководитель Центра, доцент кафедры органической химии и пищевой технологии Галина Гусакова. Несмотря на свое пятилетнее существование и на то, что первые студенты, обучавшиеся искусству виноделия, уже окончили вуз, Центр начал набирать популярность только в последние годы.

— Я выбрал ИрГТУ потому, что это единственное место в Иркутске, где профессионально преподают виноделие и пивоварение. Это интересно и нужно, ведь в Иркутске эта отрасль практически не реализуется. Когда узнал, что можно научно заниматься виноделием, сразу же пришел в Центр. К тому же один из курсов — дегустация. Люди не умеют определить тип вина, а у него много разновидностей: одно лучше подходит к мясу, другое — к рыбе или другим продуктам. Целые полки вин стоят нетронутыми, потому что люди не знают, что это за вино, а берут только одну или две известные марки. Для многих самым важным показателем

алкогольной продукции является наличие градуса. Считаю данный критерий сомнительным — у напитков полно других достоинств, которые необходимо знать, — говорит студент 3-го курса Андрей Соколов.

Все студенты, перед тем как приготовить свое первое вино, учатся определять вкус других напитков. В этом году вновь пришедших в Центр студентов настолько увлекла дегустация (без всякой иронии, данный процесс очень сложен и дается не всем), что они разработали пособие, помогающее правильно описывать дегустируемые напитки. Чтобы начать определять вкусы, нужно не так много времени, ведь потенциал к этому есть у всех. Сначала учатся определять вкусы воды, добавляя туда различные компоненты, рассказывают студенты 2-го курса. После того как студенты научатся разбираться в вине, они узнают, как подбирать блюда к винным изделиям. Например, немногие знают, что шоколад — это самый настоящий враг вина, стирает весь вкус, а вот некоторые сыры помогают его раскрыть. Самый простой способ подбора, отмечают они, это выбрать национальное блюдо той области, в которой произведено это вино.

Сейчас все больше людей начали задумываться о здоровом образе жизни. Эта идея подтолкнула студентов к изготовлению продукта, способного соответствовать этому критерию — безалкогольному вину. Они начали осваивать производство безалкогольного вина, у которого, по их мнению, есть ряд преимуществ. Например, такое вино можно пить беременным женщинам, людям с высоким давлением или за рулем, не задумываясь о количестве выпитого, ведь оно не вызывает алкогольного опьянения или других побочных эффектов. Можно подумать, что безалкогольное вино и сок — это одно и то же. Но это разные вещи, поясняют студенты центра. Любое вино обладает лечебными свойствами, которые появляются после реакции брожения. Но в вине есть спирт, который не всегда играет положительную роль. Однако, если отделить спирт и оставить только продукты брожения, можно получить бесценный напиток. Вино от сока отличается и по вкусу: когда люди пробуют оба напитка, они чувствуют тип вина и его брожения. Безалкогольное вино на вкус сложно отличить от обычного, но пока при доступных методах производ-



Самые известные люди Приангарья дегустируют безалкогольные напитки студенческого центра во время работы форума «Инженеры будущего»

В отличие от привычных напитков это вино содержит в колбах



ства разница между винами есть. В настоящий момент идет работа над тем, чтобы свести эту разницу к минимуму и сохранить все полезные свойства вина. В этом направлении у нас есть много задумок, отмечают студенты и их руководитель, но пока все это в проектах.

Также в планах «Студенческого

центра виноделия» ИрГТУ — создание своей собственной коллекции вина — энотеки, и установление контактов с известными винодельческими предприятиями европейской части России и Крыма для прохождения производственной практики и стажировок.

НАТАЛИЯ КОЧЕРГИНА

Хлеб со мхом, лекарства из отходов

Студенты НИ ИрГТУ разрабатывают продукты питания, которые лечат

ИрГТУ недаром носит название «Национальный исследовательский университет». Студенты вуза активно участвуют в различных научных программах и занимаются творчеством. Студенческое творческое объединение «Прикладная химия и биотехнология», созданное несколько лет назад, ежегодно представляет на различных конференциях и выставках инновационные технологии, в том числе в области создания биотоплива и в фармацевтической промышленности.



Одно из направлений научной деятельности студенческого творческого объединения — технология хлебобулочных и кондитерских изделий

Студенческое творческое объединение образовано при кафедре органической химии и пищевой технологии имени проф. В.В.Тутуриной в 2008 году. Научной деятельностью в СТО занимаются около 20 студентов с 3-го по 5-й курс, а также аспиранты. Студенческое творческое объединение создано для повышения интереса студентов к науке, мотивации к учебе, улучшения практических навыков.

Как рассказал профессор кафедры органической химии и пищевой технологии НИ ИрГТУ Владислав Луцкий, студенты занимаются инновационными разработками, работая над извлечением биологически активных веществ из растительного сырья. Деятельность СТО связана с перспективным научным направлением по созданию инновационных продуктов питания, обладающих лечебными, иммуностимулирующими свойствами. Кроме того, студенты занимаются разработками экологически чистых технологий получения

биотоплива из отходов растительного сырья.

В частности, члены СТО участвовали в разработке технологии получения лекарственных препаратов из отходов переработки растительных масел в жироперерабатывающей промышленности. Проект «Разработка технологии выделения и очистки стероидов из соапстоков» был представлен в бизнес-инкубаторе вуза. Эта инновационная технология является очень важной и актуальной для фармацевтической промышленности и экологии.

— Стероиды — циклические спирты, относящиеся к классу стероидов, применяются для получения стероидных лекарственных средств. Благодаря своей уникальной биологической активности и широкому спектру действия они применяются в медицинской практике в качестве противовоспалительных, противошоковых, антиаллергических, противоастматических, диуретических, анаболических, противораковых, гормональных, контрацептивных и других лекарственных средств. Стероидные препараты используются при лечении свыше 100 распространенных заболеваний, — говорит Владислав Луцкий. — Роль этой группы лекарственных препаратов, спасших не одну человеческую жизнь, трудно переоценить,

поэтому многие из них входят в список жизненно необходимых.

Несколько лет назад в СТО появилось специальное оборудование для извлечения полезных веществ из растительного сырья, из которых можно создавать биотопливо и лекарственные препараты.

— Одно из направлений научной деятельности студенческого творческого объединения — технология хлебобулочных и кондитерских изделий. В последнее время в связи с ухудшением экологии в Сибири большое внимание уделяется созданию функциональных продуктов. К примеру, в хлеб добавляются компоненты, которые выполняют роль антиоксидантов, иммуностимуляторов, помогают восстановиться организму человека после острых онкологических заболеваний. В частности, в изделия добавляют компоненты, получаемые из сибирской лиственницы. Интересной технологией является также выпечка хлеба с добавлением исландского мха. Это очень перспективное направление, потому что природные компоненты менее токсичны, чем лекарственные препараты, — рассказывает Владислав Луцкий.

Студенты с большим интересом и энтузиазмом занимаются в творческом объединении, разрабатывают свои проекты, рабо-

тают над созданием новых технологий. Аспирант Александр Гришин говорит, что больше всего в научной деятельности ему нравится решать сложные задачи, используя творческий подход.

— В первом классе я уже решал квадратные уравнения, поэтому в школе мне учиться было, честно говоря, не очень интересно. Я уже все знал — основные знания получал в детских клубах, творческих объединениях, — рассказывает он. — У меня нет конкретной мечты, мне нравится сам процесс научной деятельности. Я стараюсь добиваться высоких результатов, и мне интересно находить единомышленников.

Магистрант кафедры органической химии и пищевой технологии Наталья Зорина считает биотехнологию перспективным современным научным направлением. По окончании университета она планирует остаться в ИрГТУ преподавателем.

— Заниматься в студенческом творческом объединении мне очень интересно. Атмосфера здесь семейная, дружеская — мы все как родные, одна большая семья, — говорит девушка. — В будущем планирую разработать более экологичный вид топлива, чтобы мир вокруг стал чище и красивее!

АЛЕНА БАЙБОРОДИНА

ФАКТ

В ИрГТУ абитуриентов ждут 3000 бюджетных мест

Большие гастроли в Китае

Творческие коллективы ИрГТУ успешно выступили с концертом на сцене Хулуибуирского института (КНР). Визит политеховских студентов в Хулуибуир был организован в рамках соглашения, подписанного в этом учебном году между двумя вузами. Поездка стала также одним из мероприятий дружественных молодежных обменов между Россией и Китаем (2014—2015 гг.). Делегацию университета (18 человек) возглавила директор Центра культурно-массовой и воспитательной работы Татьяна Дашко.

Программу концерта составили номера школы современной хореографии «Шаги» под руководством Инны Черных и ансамбля «Калина», которым руководит Ирина Долотова. Оба коллектива имеют звание народного. По приглашению творческих ассоциаций они уже выступали на международных конкурсах и фестивалях во Франции, Испании, Болгарии, Венгрии и Корее. Однако зарубежный вуз коллективы посетили впервые.



Татьяна Дашко, Ирина Долотова и Инна Черных заряжают студентов позитивом и энергией

Приветствуя гостей, заместитель проректора по международной работе Ван Шу Энь отметил, что Хулуибуир расположен на стыке трех государств — России, Китая и Монголии. Город, названный в честь озер Хулуи и Бэйэр, находится на северо-востоке Китая, в автономном районе Внутренняя Монголия. Используя свои географические преимущества, Хулуибуирский институт поддерживает связи со многими китайскими и зарубежными вузами.

Осенью 2013 года Хулуибуирский институт подписал соглашение о сотрудничестве с ИрГТУ, которое предусматривает академический и творческий обмен, совместные научные публикации. В следующем учебном году группа студентов этого вуза впервые приедет в ИрГТУ для изучения русского языка.

Хулуибуирский институт — один из базовых вузов по подготовке китайских студентов для обучения в российских университетах. В настоящее время в нашем институте обучается 12 тыс. студентов. Особое внимание мы уделяем творчеству. На факультете искусств молодежь занимается вокалом, хореографией, изучает скульптуру, живопись и фотографию, — рассказал Ван Шу Энь.

Мелодии степей и русские народные песни

Свои творческие возможности китайские студенты и преподаватели продемонстрировали в ходе совместного выступления с коллективами ИрГТУ. Открыл концерт симфонический оркестр Хулуибуирского института. Программу продолжил эвенкийский народный танец. Студенты и преподаватели также показали хореографическую композицию, покорившую иркутян своим размахом, темпераментным исполнением и великолепными красочными костюмами. Прозвучали национальные мотивы в исполнении ансамбля народных инструментов, китайские мелодичные песни, озорные частушки, бурятская песня «Многотравье».

По словам режиссера концерта, достичь столь высокого мастерства исполнения песен помогает то, что в китайском языке четыре тона (в зависимости от интонации слова могут различать тоны с раннего детства и способствует тому, что почти у всех жителей Китая абсолютный слух. Эта природная особенность дополняется упорным трудом — ежедневно все первокурсники факультета искусств Хулуибуирского института занимаются вокалом, поют в хоре.

Центр культурно-массовой и воспитательной работы ИрГТУ подготовил для совместного концерта

два лучших номера. Школа современной хореографии «Шаги» представила композицию «Думы». Народный ансамбль «Калина» исполнил попурри на основе русских народных песен. При этом китайский режиссер концерта посчитал необходимым сопроводить выступление «Калины» видеоклипами Красной площади и других символов России.

Сольная программа с участием коллективов ИрГТУ состоялась 17 мая. Ансамбль «Калина», который уже давно стал визитной карточкой университета, представил китайским слушателям богатый репертуар, покорила своей открытостью и эмоциональностью. Студенты исполнили песни «Варенька», «Тополя» и другие широко известные русские песни. Изюминкой концерта стала песня на китайском языке в исполнении студента института авиационного строительства и транспорта ИрГТУ Владимира Лубкова. Он признался, что очень волновался, так как понимал особую ответственность. Китайские студенты и преподаватели оценили это и наградили певца бурными аплодисментами.

Также в составе «Калины» выступали Юлия Абрамочкина (институт недропользования), Алексей Лысов (институт экономики, бизнеса и управления), Александр Лубков (институт авиационного строительства и транспорта), Анастасия Самодинская, Екатерина Рудых, Оля Старостина (институт металлургии и химической технологии), Иван Бовтун (институт недропользования).

Изящные танцовщицы из «Шагов» поразили зал своей хореографической школой, непревзойденным стилем как в танце, так и в костюмах. Девушки показали несколько миниатюр из своего большого творческого арсенала: «Под пудрой», «Перемена» и др. Особые эмоции вызвала композиция «Байкал». Образный язык танца буквально заворожил китайских зрителей, студентки через пластику показали все величие и притягательность сибирского озера. Школу современной хореографии представлял малый состав коллектива: Анастасия Канищева (институт авиационного строительства и транспорта), Анастасия Кузнецова (институт недропользования), Анастасия Зелюля (институт энергетике), Ирина Зыкова (институт архитектуры и строительства), Ксения Груздева (институт экономики, управления и права).

Впечатлениями от концерта иркутян поделился секретарь КПК в Хулуибуирском инсти-



Флаг с пожеланиями иркутян будет храниться в музее Хулуибуирского института

туте, известный китайский педагог Ванчжи Вонг Цши.

— В этом году стартовал проект молодежных обменов между Китаем и Россией. В Хулуибуире первые совместные мероприятия состоялись на сцене нашего вуза с участием творческих коллективов Иркутского технического университета. Мы увидели выступление талантливой молодежи. Студенты исполнили прекрасные народные номера. Студенческий концерт способствует укреплению дружбы между нашими странами. В Хулуибуирском институте созданы все условия для культурного и образовательного обмена. Мы приглашаем руководство Иркутского технического университета посетить наш вуз, — сказал Ванчжи Вонг Цши.

Китайские рецепты творчества

Руководитель коллектива «Калина» Ирина Долотова считает, что команда отработала достойно:

— Наши ребята молодцы. Они продемонстрировали командный дух. В концерте китайских студентов могу выделить массовость, сильную хореографию, разнообразие национального звучания. Меня поразили размеры сцены вузовского концертного зала, световые возможности. Нам есть чему поучиться у китайских коллег в плане организации работы за кулисами, где нет суеты, все действия отлажены до автоматизма.

По мнению руководителя школы современной хореографии «Шаги» Инны Черных, всегда интересно посмотреть, как работают другие коллективы.

— Мы увидели, что здесь культура поддерживается не в эстрадных обработках, а исконная, национальная. Китайцы очень трепетно относятся ко всем своим мини-культурам, малым народностям. Это вызывает глубокое уважение. Отмечу, что выступление эвенков, которые живут в автономном районе города, зрители воспринимали с особым вниманием и восторгом.

Руководитель Центра культурно-массовой и воспитательной работы Татьяна Дашко подчеркнула, что прием был теплым, доброжелательным:

— Хулуибуирский институт поразила нас своим масштабом, подходом к работе. В вузе очень сильно развита творческая составляющая. Меня порадовало то, что в институте наряду с ансамблем народных инструментов организован симфонический оркестр. Прекрасный концертный зал оснащен самым современным техническим оборудованием. В зале работали сразу шесть телевизионных камер, много фотографов. Организация концертов, работа за кулисами были четко отлажены.



Золотые голоса ансамбля «Калина» надолго запомнятся китайским слушателям



Композиция «Байкал» в исполнении коллектива «Шаги» — торжество красоты и величия сибирского озера

Все это говорит о том, что здесь воспитывают душу, заботятся о ответственности молодого поколения.

Выражаем глубокую благодарность международному управлению нашего вуза за организацию поездки, а также международному управлению Хулуибуирского университета, которое работает слаженной командой. Мы всегда чувствовали внимание и заботу.

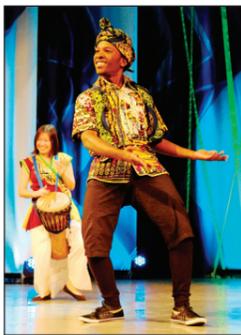
С благодарностью и пожеланиями добра

Иркутская делегация побывала в художественной галерее, где размещено несколько десятков широкоформатных фотографий, воспевающих красоту Хулуибуирских степей. Кроме того, студенты посетили музей эвенков и буддийский дацан, побывали в парке, созданном в честь освобождения Хайлара от японских захватчиков во время Второй мировой войны.

Итоги визита творческой делегации ИрГТУ в Хулуибуирский институт были подведены на торжественном приеме с участием проректора по международной работе Го Вэй Чжун и сотрудников отдела по международной работе. Го Вэй Чжун вручил преподавателям ИрГТУ альбом со своими фотоработами, а студентам — фигурки легендарного монгольского музыкального инструмента морин-хуур, который по решению ЮНЕСКО имеет статус сокровища культурного наследия человечества. Руководитель творческой группы ИрГТУ Татьяна Дашко подарила китайским коллегам и студентам-волонтерам, сопровождавшим иркутян, сувениры с логотипом вуза. Делегация ИрГТУ по традиции Хулуибуирского института оставила на память слова благодарности и добрые пожелания на огромном флаге, который будет храниться в музее вуза.

ЕЛЕНА ЕРИНА, пресс-служба ИрГТУ

— больше, чем в других вузах Иркутской области.



Калейдоскоп народов

Технический университет принял участников межрегионального форума «Сибирь — территория межнационального мира и согласия»

Слова «мир и согласие» стали своего рода лейтмотивом форума. Большинство выступавших неоднократно подчеркивали, что территория Сибири, к счастью, отличается низкой межэтнической напряженностью, здесь мирно соседствует более 160 национальностей. О том, что нужно сделать, чтобы эта территория оставалась таковой, говорили на форуме эксперты, ученые, представители государственной власти.

ИрГТУ стал местом проведения такого масштабного форума не случайно. В университете обучается около полутора тысяч иностранных студентов из 34 стран. Из них 40% — из СНГ, остальные студенты в основном из азиатских стран (Монголия, КНР, Вьетнам).

— На время пребывания в России университет становится им родным домом, и для нас важно, чтобы в этом доме было душевно, безопасно, уютно и дружелюбно. Много делается для того, чтобы иностранные студенты не только получали качественные знания и овладевали своей профессией, но и социально адаптировались, проникались уважением к нашей стране и ее культуре, — подчеркнул **исполняющий обязанности ректора ИрГТУ Александр Афанасьев**.

Ярким подтверждением его слов стало творческое выступление ансамбля иностранных студентов. На двадцать минут актывый зал наполнился звучанием на десятках языков. Было видно, что ребята с большой любовью и радостью исполняют свои национальные песни и танцы.

— ИрГТУ — многонациональный вуз, что позволяет студентам, которые здесь обучаются, узнать много интересного о культуре и традициях других народов, — рассказывает **Максуджон Комилджонов, студент 4-го курса**. — Я приехал в Иркутск из Таджикистана. Сначала, конечно, было сложно освоиться: совсем другая страна, непривычная погода, другая культура и язык. Сейчас я студент 4-го курса. И играю за сборную университета по футболу. В России я нашел много новых дру-



Слева направо: помощник полпреда президента в СФО Александр Попов, и. о. ректора ИрГТУ Александр Афанасьев, заместитель директора Института этнологии и антропологии РАН, член Совета по межнациональным отношениям при президенте РФ Владимир Зорин, председатель комитета Законодательного собрания Иркутской области по законодательству о государственном строительстве и местном самоуправлении Борис Алексеев

зей и надеюсь, что в будущем смогу построить с ними совместный международный бизнес.

В рамках 1-го межрегионального форума прошли круглые столы, на

которых специалисты и представители культур обсуждали важные для Байкальского региона темы: социальная адаптация мигрантов в Иркутской области, основа межэтни-

ческих конфликтов, сохранение родного языка каждого народа Сибири.

— Форум входит в калейдоскоп мероприятий, которые вписываются в большую программу, утвержденную правительством РФ, по выполнению стратегии национальной политики, — подчеркнул **помощник полпреда президента в СФО Александр Попов**. — На территории области должен быть дан старт той политике, которую проводит сегодня руководство страны, чтобы укреплять единство российской нации, гармонизировать межнациональные отношения наших народов.

По результатам четырех круглых столов и трех секций было предложено создать рабочую группу из ученых, экспертов и представителей государственной власти для системного анализа законодательства РФ по проблемам межнациональных отношений. Свои наработки по этому вопросу ученые и общественники могут озвучить на заседаниях научно-дискуссионного клуба или областного Дома дружбы, которые планируется открыть на базе ИрГТУ.

АЛЕКСАНДРА ЛУКАНИНА
Фото автора

iPad от ИрГТУ ждет своего победителя

Завершилась викторина для старшеклассников «Я хочу стать инженером!»

10 июня завершилась викторина «Я хочу стать инженером!», в которой могли принять участие все желающие школьники 10—11-х классов, обучающиеся на территории Российской Федерации. Для этого нужно было написать литературное эссе в первом туре, а во втором ответить на 15 вопросов, касающихся Иркутского государственного технического университета. Отправить свои заявки и работы ребята могли в редакцию иркутских еженедельных газет «СМ Номер один», «Пятница», «Копейка» или через сайт ИрГТУ. Сразу скажем, немного нашлось смельчаков побороться за приз. Тем не менее борьба получилась жаркой. Однако конкурс есть конкурс, победителем может стать только один.

Называем имена всех участников, установивших буквально в шаге от победы: **Дарья Тихонина** из г. Иркутска; **Никита Бойков** из Перфиловской СОШ Тулунского района; **Наталья Головина** — г. Иркутск, СОШ № 4; **Ольга Бекетова** — Гороховская средняя школа Иркутского района; **Игорь Казаков-Ладкин** из СОШ № 37 г. Иркутска; **Кристина Шаманская** — г. Усолье-Сибирское, школа № 12; **Ксения Глазунова** — станция Харик МБОУ ЦО «Альянс», **Люба Никитина** из с. Манзурка Качугского района.

Жюри конкурса внимательно прочитало каждую работу. Приятно, что ребята неравнодушно подошли к выполнению задания, высказали личное отношение к профессии инженера. Например, **Дарья Тихонина** пишет: «**Инженер — это нестандартное мышление, точность во всех деталях, изобретательство, способность к организации труда. Инженеры являются создателями технической цивилизации на Земле.**» **Ольга Бекетова** из Гороховской средней школы считает: «**Наша промышленность, к сожалению, сейчас уступает другим странам мира. Многие полезные товары, которые могли бы выпускать сами, мы покупаем за**

рубежом. Поэтому я считаю, что инженер — одна из самых полезных для нашей страны профессий.»

«**Моя будущая работа должна быть непременно в моей родной Иркутской области. Она должна быть интересна для меня и полезна всему обществу — неважно, будет это крупная строительная фирма или начинающая. Для меня важно, чтобы я не просто выполняла волю заказчика, но и могла выразить свое мнение и показать свое творчество.**», — подчеркивает выпускница Молькинской СОШ Усть-Удинского района **Светлана Птицына**. Она мечтает стать архитектором или инженером-строителем. «**Последние два года своей жизни я постоянно думаю о том, кем стать в жизни, какую профессию выбрать. Я пробовала примерить на себя профессию юриста, следователя, хирурга, дизайнера, переводчика, психолога, радиста.**», — рассуждает девушка в своем эссе. — **Я занималась разными предметами, пока не поняла, что нет у меня ярко выраженных лингвистических способностей, что я боюсь лечить людей, пусть это даже спасает их жизни, мне скучно копаться в Уголовном**

кодексе, бегать за преступниками и зубрить формулы по физике. Но с самого детства я люблю строить, собирать различные модели, конструировать макеты зданий, причем не только собирать готовые детали, а придумывать что-то свое, разрабатывать дизайн и внешний вид. Мне нравится высчитывать все это математически и сравнивать с примерами из истории. Поэтому, сложив все воедино, я решила стать архитектором или инженером-строителем. И сразу все стало ясно и просто, ведь я буду заниматься делом, которое всегда притягивало мое внимание. Выбирая профессию, ты выбираешь ее на всю жизнь. Поэтому нельзя постоянно думать только о материальной выгоде или о том, что там требуется на рынке труда. И если ты не хочешь всю жизнь мучиться на ненавистной работе, делать то, что тебе не нравится, ты должен прислушаться к себе и выбрать дело, которое тебе по душе. По моему мнению, в любой профессии можно стать лучшим, проявить свое неповторимое творчество.»

Не согласиться со Светланой нельзя. Это слова победителя нашего конкурса! От всей души поздравляем **Светлану Птицыну** с победой в конкурсе «Я хочу стать инженером!» и приглашаем ее за подарком в Иркутский государственный технический университет. Связаться с нами можно по телефону 40-57-55.

Всех ребят, желающих получить самую лучшую профессию на земле — инженер, приглашаем в ИрГТУ.

На стыке «инфо» и «био»

В ИрГТУ вновь открывается набор на популярную магистерскую программу «Биоинформатика»

Без знания информатики в современном мире никому. Без компьютерных технологий не обходятся сегодня ни один человек, ни одна область науки. В ИрГТУ проводится набор на магистерскую программу «Биоинформатика». О том, чему учат и стоит ли учиться по данной программе, рассказал заведующий кафедрой технологии продуктов питания и химии института пищевой инженерии и биотехнологии ИрГТУ, доктор биологических наук, профессор **Василий Верхотуров**.

— Вы получили, к примеру, медико-биологическое, сельскохозяйственное или химическое образование. Работаете в НИИ и понимаете, что для уверенной и продуктивной работы вам не хватает еще и владения компьютерными технологиями. Магистерская программа «Биоинформатика» поможет получить необходимые знания. Программа открылась два года назад в рамках направления «Информационные системы и технологии» и разработана специалистами в области информационных систем и биотехнологий НИИ ИрГТУ совместно с учеными Иркутского научного центра СО РАН.

Обучаясь в магистратуре по программе «Биоинформатика», выпускники биологических, медицинских, химических и сельскохозяйственных вузов приобретут необходимые знания в области информационных систем и технологий, которые позволят им решать свои профессиональные задачи. Например, они научатся методам анализа данных и моделированию биологических систем и процессов на различных уровнях организации живой материи: от молекулярно-генетического, клеточного до экосистемного и биосферного.

Специалисты в области биоинформатики востребованы в научно-исследовательских учреждениях, на производственных предприятиях химико-фармацевтического, химико-биотехнологического профиля, а также в медицинских, сельскохозяйственных и экологических организациях.

Выпускникам, имеющим непрофильное высшее образование, предстоит сдать междисциплинарный и профильный экзамены. Большим плюсом станет наличие научных публикаций. Срок обучения — два года на бюджетной основе.

Подготовила **ЕЛЕНА ВЕРБИНА**