

Реформировать, чтобы разрушить

Одно из предложений Грефа на Гайдаровском форуме 2016 года – радикальная реформа образования, а точнее, отказ от «старой советской системы образования – напихивания детей колоссальным объемом информации», включиться в технологическую революцию. «Не верю в науку, не связанную с практикой, в образование, не связанное с практикой, в бизнес, не связанный с наукой и образованием», – сказал Греф, наш видный либерал, глава Сбербанка.

Но, помилуйте, советская система образования, практически разрушена, что еще вам надо? Причем именно в советском образовании обучение было крепко связано с практикой, а практика – с наукой. Господин сам себе противоречит. Отсюда можно сделать вывод: если продолжается атака на советское образование, значит, «пациент еще жив». По крайней мере живы те, кто могут восстановить лучшее, что было в этой системе.



Вот как отреагировала общественность в социальных сетях на выступление Грефа:

«РЕБЯТА, С ОБРАЗОВАНИЕМ ВСЕ В ПОРЯДКЕ – ЕГО НЕТ.»

● «Это неправда, что «образования нет». Оно есть. Более того, образование как система очень хорошо управляемо. Другой вопрос, на чьи нужды настроена работа этой системы в настоящий момент...»

● «Не либеральная ли братия уничтожила все ступени российского образования? Именно современное образование и привело к тому, что по-настоящему квалифицированных специалистов вузы давно уже не выпускают, а если и есть самородки, то да, здесь им делать нечего, они не востребованы, потому как промышленность «ёк», наука «ёк», осталась только торговля, где достаточно быть юрким и сообразительным, а не высоколобым умником. Финляндия, которая по уровню образования занимает второе место в мире, взяла за основу наше советское образование и удивляется, почему мы так легко с ним распрощались.

● И вообще, бубнит что-то невразумительное, не поймёшь о чём (три раза переслушала речь Грефа), что менять, где менять – никакой конкретики, ни одного адекватного предложения.»

● «Вспомните раннего Горбачева, он тоже все махал руками и говорил что-то невразумительное о том, что менять и как... Для них главное – постоянно МЕНЯТЬ-МЕНЯТЬ-МЕНЯТЬ, и только так можно РАЗРУШИТЬ».

Как на практике проходило реформирование? Предлагаю рассмотреть на конкретном примере работы кафедры по подготовке кадров для виноделия.

В 1943 году, в разгар войны, была создана кафедра виноделия в Московском технологическом институте пищевой промышленности (МТИПП). Советским правительством в разруху и голод на горизонте ставились такие четкие метки, что и сегодня дух захватывает от мощи замыслов и уверенности в их воплощении. До войны по всей стране были основаны научные и учебные заведения для развития пищевой промышленности.

Кафедру возглавил выдающийся специалист, создатель новой технологии производства шампанского (Советское шампанское), лауреат Государственной премии СССР, проф. А. М. Фролов-Багреев. Вместе с ним работал известный винодел, проф. М. А. Герасимов – член-корреспондент Итальянской академии виноградарства и виноделия.

В 1953 году на базе МТИПП был создан Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности.

Всего в учебных заведениях страны было пять кафедр: две в Москве, в Краснодаре, в Одессе и в Молдавии.

В семидесятые годы прошлого столетия на дневном отделении МТИПП выпускали 25 инженеров в год и около 20 – на вечернем. Их было достаточно, чтобы проводить эффективную систему распределения. Сейчас, как известно, системы распределения нет, каждый выпускник устраивается как может. В 1992 г., когда СССР уже был разрушен, постановлением правительства Российской Федерации МТИПП дали статус академии (Московская государственная академия пищевых производств (МГАПП).

В 1996 году академия получила статус университета. Учебное заведение было переименовано в МГУПП. Нельзя сказать, что жизнь кафедры раньше проходила безоблачно. В 1985 году, когда вышло известное постановление о борьбе с пьянством и алкоголизмом, над ней нависла угроза ликвидации, но борьба авторитетного преподавательского коллектива привела только к переименованию – в кафедру технологии продуктов и переработки винограда. В 2000 году вернули и название – «Кафедра технологии виноделия».

Ни рыба, ни мясо

В 2011 г. Академию пищевой промышленности объединили с Государственной академией инноваций (ГАИН) и Московским университетом прикладной биотехнологии (МГУПБ) – бывшим мясо-молочным институтом (МТИММП). Приведем только один типичный отклик на это событие: «Бывший мясо-молочный институт знала вся страна и мир. Это был очень значимый вуз, который более 80 лет готовил специалистов. Известен он и своими научными достижениями в областях технологии производства мясных, молочных продуктов, лечебного питания, холодильной технологии, технологии переработки пластмасс и упаковки, технологии медицинских препаратов, ветеринарии, аналитической химии, даже технологии металлов». Но дело сделано: известный мясо-молочный институт с присоединением к университету пищевых производств растворился, потеряв свое лицо, научную и материальную базу. Никто не выиграл от объединения.

РАСПОЛОЖЕНИЕ КАФЕДР

НАИМЕНОВАНИЕ КАФЕДР	АДРЕС
Кафедра "Энергетика и теплотехника"	144
Кафедра "Сопротивление материалов и прикладной механики"	328
Кафедра "Биохимия и зерноведение"	134
Кафедра "Процессы и аппараты пищевых производств"	151
Кафедра "Технология переработки зерна"	132
Кафедра "Технология кондитерского производства"	133
Кафедра "Товароведение и основы пищевых производств"	121
Кафедра "Технология хлебопекарного и макаронного производства"	333, 119
Кафедра "Хранение зерна и технология комбикормов"	187
Кафедра "Физическая культура и спорт"	34
Кафедра "Сахаристые субтропические и пищевые продукты"	
Кафедра "Технология жиров и биоорганического синтеза"	
Кафедра "Процессы ферментации и промышленного биокатализа"	
Кафедра "Технология виноделия"	
Кафедра "Биотехнология"	
Кафедра "Технология общественного питания"	
Кафедра "Аналитическая химия"	
Кафедра "Технология металлов и пищевое машиностроение"	
Кафедра "Органическая химия и пищевая химия"	
Кафедра "Технология продуктов питания"	
Кафедра "Технология продуктов питания"	

Не верьте своим глазам: несмотря на то что в День открытых дверей все видели эту солидную таблицу, ее содержание кануло в Лету. **Добрая половина кафедр уничтожена.**

Заграница не поможет

Вторая волна преобразований пошла, когда Россия присоединилась к Болонской декларации (сентябрь 2003 г.). Болонская декларация о зоне европейского высшего образования преследовала цель реформирования европейской высшей школы, предполагала переход

к двухуровневой (бакалавр, магистр) системе с целью повышения международной конкурентоспособности европейского образования.

Для наших выпускников появилась возможность работать в Европе, учиться в Европе. Европейцы, реформируя СВОЕ образование, решали СВОИ вопросы, а мы, будучи выше их по образованности, стали равняться на более отсталых. Разумеется, эта суть была упакована в красивую обертку: теперь наши дипломы будут соответствовать европейским.

В пищевом институте произошла катастрофа: уничтожено инженерное образование. Достаточно привести факт, что на весь МГУПП один преподаватель черчения. Технологи получают минимум инженерных знаний. Ликвидирован механический факультет, по оборудованию специалистов-преподавателей нет вообще, а раньше этим занималась целая кафедра. Всему потоку студентов 4-го курса по обучению производству и пива, и вина, и сахара, и хлеба, жиров, кондитерских изделий и т.д. — всем читается один предмет: технология продуктов из растительного сырья. Президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович возмущен: «На бакалавриате только 8 часов в год отведено подготовке винодела!»

Государство наконец заявило о поддержке российского виноградарства, поставлена задача расширить площади насаждений, для чего выделяются немалые средства. Развивается импортозамещение, растут объемы производства. А кафедра виноделия в том виде, какой была сформирована в течение многих десятилетий, практически растворилась при реформах. В итоге осталась одна специальность — технология бродильных производств и виноделия. Откуда возьмутся профессионалы для выполнения амбициозных целей, кто будет воплощать на практике задачи возрождения виноградарства и виноделия, если выпускается не специалист, а какой-то нахватавшийся всего понемногу бакалавр по технологии пищевых производств?

Советское образование, лучшее в мире, не обогатили болонской системой. Болонскую систему нам просто «впарили» как технологию образования.

На что мы рассчитывали? Ход мысли был такой: у нас много специалистов с высшим образованием, они не нужны. По новой системе предполагалось, что выпускники четырехгодичного обучения (бакалавры) будут занимать на производстве места специалистов среднего звена, которых раньше готовили техникумы и училища, а для магистров будут читать специальный курс, в перспективе — диссертация, степень доктора, и востребованность не только в России, но и в Европе. Но, во-первых, наши специалисты со знанием языка и без того могли работать на Западе. А во-вторых, кадры мы должны в первую очередь готовить для своей страны.

Вопросы на засыпку

В виноделии без знаний по химии делать нечего. Нужно хорошо знать оборудование.

В лучшие годы в пищевом институте два семестра преподавалась неорганическая химия, один семестр — органическая химия, два семестра — аналитическая химия, физическая и коллоидная химия, биохимия. Выпускники выходили из института с энциклопедическими знаниями, были подготовлены к восприятию технологии с точки зрения химизма и оборудования. Инженерная подготовка включала сопромат, теоретическую механику. Сейчас механического факультета нет вообще, механиков для пищевой промышленности не выпускают. Из бывшего пищевого института фактически остался один факультет.



Арслан Ганиев, главный винодел-технолог «Виски России», Дагестан:

— Как-то зашел ко мне друг (он инженер) посмотреть, как я строю дом. Я показываю, как организовал больше полезной площади, что сделал, чтобы зимой в доме было тепло, а летом прохладно, какие материалы использовал и т.д. Друг удивляется: откуда ты все знаешь, ты же винодел! Я ответил: «Я прежде всего инженер!»

На кафедре виноделия из нас прежде всего готовили инженеров. Когда приходилось изучать сопломат, теорию механизмов и машин, процессы аппаратов промышленного производства, мы, саляги, роптали, для чего будущим виноделам все эти премудрости. Теперь я понимаю, какие правильные были учебные программы. Мы умеем работать с технической документацией, умеем рассчитать производительность, экономию тепла, можем оптимизировать производственные процессы.

У молодежи таких знаний нет, нет и интереса к делу. На первом месте — только деньги. Начинаю, например, объяснять молодым специалистам, что при изготовлении вина в микрофлоре, где живут молочнокислые бактерии, появляются дикие дрожжи, посторонние факторы, которые необходимо учитывать, если хочешь сделать здоровый продукт. Вижу, что меня слушают, но не понимают. У выпускников нет глубоких знаний по химии, они не смогут стать хорошими виноделами. Кроме того, они не умеют выразить свои мысли, потому что не знают, что такое сочинение. Ужас в том, что следующие поколения студентов будут учить педагоги, которые тоже не писали сочинений.

В нашем отделе кадров заготовили несколько печатных форм заявлений, чтобы не стыдно было приносить на подпись руководителю написанные от руки. Молодые люди настолько безграмотны, что умудряются делать ошибки в документе, где надо написать только дату, ФИО директора и поставить свою подпись. Многие не могут продолжить за мной строку из «Евгения Онегина» «Мой дядя самых честных правил...»

Сколько нужно в России виноградарей и виноделов? Ответ вы не получите нигде. При плановой экономике Минсельхоз знал потребность в кадрах, сегодня никто не может сказать, сколько специалистов того или иного профиля необходимо.

... На выставке к стенду «Русской водки» подошла милая девушка, с интересом листала журнал, увидела материал о ВНИИПБТ (Всероссийский НИИ пищевой биотехнологии), стала расспрашивать, что это за институт. Оказалось, учится на четвертом курсе Московского государственного университета пищевых производств, в настоящий момент готовит дипломную работу, где должна создать новую водку, от рецептуры до дизайна. Ну чем она виновата, что не знает о существовании профильного научного института, практику на ликероводочном заводе не проходила, и только за компанию с подружкой, у которой отец в Осетии работает на водочном производстве, выбрала тему диплома? На пороге выпуска девочка уверена, что овладеть профессией можно только под крылом родителей, работающих в ликероводочной или винодельческой промышленности. Устроиться на работу по специальности можно при тех же условиях (родители или связи).

В основном это так. Повезет, если умные родители отправят своего дипломированного ребенка старшим рабочим на виноградники. Выпускникам катастрофически не хватает практики!

Но вузы в необходимом объеме ее обеспечить не могут. Предприятия и учебные заведения стараются переложить друг на друга расходы по организации практики, и пока определенного порядка нет. Если молодой человек уже прикипел к профессии, бремя оплаты за проезд и проживание часто берут на себя родители.

В Германии практику студентов оплачивают предприятия. В настоящее время, когда страна испытывает нехватку кадров из-за демографической ямы, немецкие фирмы принимают студентов с готовностью и большими ожиданиями.

Можем мы равняться на Германию? Последние 30 лет, когда у нас предприятия закрывались, царил развал в экономике, немецкая промышленность и сельское хозяйство продолжали поступательное развитие. У них отлаженная система отношений с вузами, основанная на потребности в кадрах. Что делать нам? Думать, как выбираться на главную дорогу и слушать умных людей.

Практика — это все!

Как была организована производственная практика на кафедре виноделия в Московском пищевом институте в советское время? Она была обязательным составляющим учебного процесса. После второго курса обучения на месяц вся группа вместе с преподавателем выезжала, например, в Крым для работы на виноградниках. Параллельно проводились занятия по основам агротехники, привлекались специалисты местных предприятий. На опытных площадках Всесоюзного НИИ «Магарач» занятия вели аспиранты.

После третьего курса была трехмесячная практика в горячий сезон виноделия с августа по октябрь. Все работали на «первичке» — на приемке винограда, в лаборатории, словом, изучали весь цикл от сбора винограда до получения вина. После четвертого курса три месяца студенты проходили технологическую практику, в зависимости от темы дипломного проекта или научно-исследовательской работы на предприятиях по первичной переработке винограда и плодов и предприятиях вторичного виноделия. К тому моменту обучения было понятно, кто

пойдет в науку, кто займется вином, а кто коньяком или шампанским. Студенты, склонные к научной деятельности, проходили практику в НИИ отраслевых институтов и РАН, в частности, в институте биохимии им. Баха. На следующую, преддипломную практику, отводился один месяц. И затем четыре месяца отводились на подготовку диплома. В новые времена практику на виноградниках убрали вообще. Оставили инженерную и инженерно-технологическую, а на подготовку диплома определили три недели.

В марте этого года, в День открытых дверей, мне удалось поговорить с проректором по учебно-методической работе МГУПП Натальей Васильевной Лабутиной, которая считает, что с практикой у них все в порядке, процесс проводится в полном соответствии с национальными стандартами.

Выходит, национальные стандарты мешают готовить молодых специалистов должного уровня. Финляндия тоже присоединилась к Болонской декларации, но преимущества наработанного ранее опыта, похоже, «не выплеснула вместе с ребенком».



«Дурацкий механизм без заднего хода»

В 2013 году журнал «Виноделие и виноградарство» опубликовал статью профессора Е. П. Шольца-Куликова. Евгений Павлович заведовал в Симферополе старинной, основанной в 1923 году кафедрой виноделия (Крымский агротехнологический университет), 30 лет читал студентам курсы по виноделию и химии вина, 10 лет работал виноделом-практиком на заводах Крыма. 50-летний опыт педагогической и производственной работы в отрасли, профессионально-ознакомительные выезды в Грузию, Молдавию, Россию, Венгрию, Италию и Францию позволяют автору статьи критически рассмотреть проблему, расставить в ней очень важные аспекты, внести довольно ценные практические предложения по сути вопроса.

В 2013 году он был украинским ученым, в 2014-м стал российским. Цитирую фрагмент его статьи, опубликованной три года назад. Статья актуальна сегодня для обеих стран, потому что ничего не меняется.



Евгений Павлович Шольц-Куликов, д-р техн. наук, профессор, Крымский федеральный университет им. В.И.Вернадского

«Так называемая Болонская система обучения для нас не есть идеал. Прекрасная система подготовки специа-

листов высшего образования, созданная и хорошо зарекомендовавшая себя в нашей стране, должна, конечно, сохраняться. Просто масштабы подготовки настоящих специалистов своего дела должны быть сбалансированы с потребностями жизни.

Проведенный опрос руководителей винодельческих предприятий показал, что на отечественных винзаводах более всего нужны инженеры-технологи-виноделы уровня «специалист», а уж затем бакалавры и в последнюю очередь магистры.

Изменить создавшееся положение невозможно. Как дамочков меч висит над нами решение украинского правительства прекратить подготовку выпускников высшей школы образовательного уровня «специалист». Рушится наработанная десятилетиями прекрасная отечественная система подготовки инженеров-технологов-виноделов.

Уничтожение хорошо налаженной системы подготовки специалистов принесет, безусловно, вред. Известный писатель Даниил Гранин назвал систему непродуманных государственных решений меткими словами: «Дурацкий механизм без заднего хода». Хочется надеяться, что мы не повторим ошибок прошлого, а наше правительство войдет в гармонизацию с Европой при сохранении собственных ценных наработок. Государство только выиграет, если подготовка магистров и докторов будет развиваться без ущерба для подготовки специалистов. Нужно найти способ сохранения прекрасного образовательно-квалификационного уровня «специалист» в нашей отрасли — инженер-технолог-винодел.

Как сохранить инженеров в виноделии

Для подготовки высококвалифицированных виноделов решающее значение имеют практические знания. Именно на 5-м курсе осенью наши студенты — будущие инженеры-технологи-виноделы выезжают на 2 мес (сентябрь–октябрь) на сезон виноделия. Хозяйства очень заинтересованы в них, так как ставят на рабочие места и спокойно ведут переработку винограда. Удобно и практикантам: они получают рабочую квалификацию, зарабатывают на питание и проживание в общежитии, откладывают часть зарплаты на другие нужды. Студенты, как правило, отлично работают, познают своими руками суть и секреты рождения вина, а наш университет получает благодарность от закрепленных за вузом хозяйств.

При Болонской схеме все это рушится, так как после 4-го курса, получив диплом бакалавра, молодые люди сдают вступительные экзамены в магистратуру и с 1 сентября вплоть до Нового года изучают педагогические дисциплины, психологию и другие очень важные для будущего магистра науки. Отрывать их в осенний сезон виноделия просто невозможно, и это наносит главный удар по высшей школе подготовки виноделов.

Из создавшегося положения, по-моему, есть два выхода:

первый принимается, если в силу неповоротливости, консервативности нашей системы высшего и среднего образования мы на 100 процентов перейдем на Болонскую схему. Тогда предлагается перестроить схему подготовки бакалавров. Для этого за счет небольшого сокращения общенаучных дисциплин первых лет учебы студенты на 3–4-м курсах полностью проходят главные дисциплины: Общее виноделие и Специальное виноделие; сдают по ним два экзамена, которым предшествуют выполнение курсовой работы в конце 3-го курса и курсового проекта в конце 4-го курса. А в 1-м семестре 4-го курса осенью (сентябрь–октябрь) студенты проходят 2-месячную (7–8 недель) производственную практику на заводах первичного виноделия.

Во 2-м семестре 4-го курса будущие бакалавры в течение месяца проходят преддипломную практику в хозяйствах, по которым выполняют дипломный проект. И, наконец, в июне вместо госэкзамена по блоку специальных и экономических дисциплин будущие бакалавры защищают перед ГЭК свои дипломные проекты. Одним словом, подготовку бакалавров-виноделов можно вести по сжатой схеме подготовки инженеров-технологов. Получится тот же специалист, необходимый производству, но на один год раньше. Здесь мы вправе говорить об экономии средств государства на подготовку виноделов. А бакалавры, поступив на работу по окончании вуза, могут при желании учиться в заочной магистратуре, если это целесообразно;

второй вариант выхода из создавшегося положения диктует сегодня производственная необходимость. Может быть сохранена принятая до сих пор подготовка специалистов классического уровня инженер-технолог-винодел.

Набор осуществляется по заказам отрасли, по интересам и выбору самих студентов. Став специалистом, выпускник при необходимости поступает в магистратуру по очной или заочной форме обучения и через 1–2 года получает диплом магистра.

Такой подход к решению назревшей проблемы высшей школы диктуется еще и тем, в каких пропорциях

нужны производству наши выпускники. Скажем прямо, в бакалаврах потребность небольшая. Это инженерное звено младших технических работников, первая ступенька технологов производства. А специалисты нужны для возрастной смены инженерно-технических работников, для вновь строящихся предприятий, для повышения квалификации мастеров, других младших специалистов производства. Диплом инженера-технолога полезно иметь и высшему звену менеджеров, управленцев, организаторов.

Ну а магистры? Они нужны в весьма ограниченном объеме: только для подготовки научно-педагогических кадров среднего звена (преподаватели колледжей, школ), а также для подпитки аспирантуры. Основные проблемы винодельческой отрасли решаются на производстве, где всегда был, есть и остается главным действующим лицом специалист.

Еще один очень важный вопрос беспокоит сегодня отряд преподавателей высшей школы. С советских времен сохранился принцип комплектации вузов по спускаемой сверху квоте: это набор студентов, которые получают государственную стипендию. К ним добавляются студенты, за обучение которых платят предприятия. И, наконец, все более увеличивается контингент молодых людей, имеющих свободные средства на обучение за свой счет. До сих пор не учитывается главный фактор: сколько молодых специалистов необходимо действующим предприятиям? И наступает парадокс: на Украине постоянно получают высшее образование молодые люди, которых в 8–10 раз больше, чем это необходимо. В стране не хватает квалифицированных рабочих, закрыты профессионально-технические училища (ПТУ), а институтов чрезмерно много, и они переполнены студентами. Получив дипломы о высшем образовании, молодые люди уходят в торговый бизнес, работают продавцами в магазинах, изучают рабочие профессии и часто пополняют армию безработных. Быть может, наступит время, когда, как принято у наших коллег в Венгрии, Франции, Германии, в высшей школе будут учиться не ради учебы, а с учетом потребностей производства».

Все, кто знаком с организацией обучения в Европе, рассказывают интересные вещи: например, как у каждого дипломника в лаборатории есть именной «винный заводик», где он должен сделать свое вино. Это просто небольшие оборудованные емкости, которые стоят в ряд, и на каждой висит табличка с фамилией студента. Рассказывают, что нельзя пересдать экзамен, если «завалил». Не усвоил предмет – ты второгодник. Спрашивается, на какую Европу мы равняемся?

Как организовать развал

Реформаторами хорошо усвоена сталинская формула «Кадры решают все». Во главе вуза ставится лицо, которому глубоко безразлично, какого качества специалисты будут выпускаться, надо что-то хапнуть, что-то кому-то обеспечить. Таким лицом в пищевом университете стал ректор Д. Еделев, обычный коррумпированный чиновник. Во время правления этого господина ликвидирован механический факультет, ушли преподаватели с большинства ведущих кафедр. Была создана атмосфера безнадежности и развала. В 2015 году Московский уни-

верситет пищевых производств вообще не стал набирать абитуриентов.

Скрестили ужа и ежа

В 2015 году полным ходом пошло укрупнение вузов. Разумеется, под лозунгами повышения эффективности. Концепция сокращения вузов со статусом «университет» и дальнейшего укрупнения оставшихся (эксперты предполагают ликвидацию 30% данных учреждений) полностью укладывается в новый федеральный закон «Об образовании».



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

П Р И К А З

« 9 » ноября 2015 г.

№ 1313

Москва

О реорганизации федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Московский государственный университет дизайна и технологии» и федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств»

1. Реорганизовать федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет дизайна и технологии» (далее – МГУДТ) и федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» (далее – МГУПП) в форме присоединения к МГУДТ МГУПП в качестве структурного подразделения.

2. Установить, что: функция и полномочия учредителя МГУДТ осуществляет Министерство образования и науки Российской Федерации (далее – Министерство); имущество, закрепленное за МГУПП, в полном объеме закрепляется за МГУДТ;

3. Считать МГУДТ правопреемником МГУПП, имея в виду, что целями деятельности МГУДТ являются осуществление образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования, дополнительным профессиональным образовательным программам, а также ведение научной деятельности.

14. Признать утратившим силу с момента внесения записи в Единый государственный реестр юридических лиц о прекращении деятельности МГУПП; пункт 2 и приложение к приказу Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 мая 2011 г. №1703 «О государственном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств»; приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. №1027 «О внесении изменений в устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств».

15. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра Толстикова Е.А.

Министр

Д.В. Ливанов

В конце 2015 года вышел приказ Минобра №1313 (какой чертовски красноречивый номер!), по которому пищевой университет объединяют с университетом дизайна.

А в марте 2016 под вывеской МГУПП проходил День открытых дверей. Куда собирались поступать дети? Им сказали, что в МГУПП. А на самом деле в институт дизайна. Или в какой-то другой институт? Почти год ходят слухи, люди волнуются, роются в Интернете в поисках информации.

Здесь нужно сделать короткое отступление.

Преподаватели сокрушаются, что студенты стали мало читать и черпают свои знания из Википедии. Я тоже туда заглянула, чтобы взять информацию по истории института дизайна, и поняла, что и у этого вуза с 90-х годов началось время пертурбаций. «Учебное заведение исторически специализируется на выпуске специалистов в области легкой промышленности. ...В 1937 году институт был преобразован в Московский технологический институт лёгкой промышленности и просуществовал под этим названием до 1992 года. С 1992 по 1999 год назывался Московской государственной академией легкой промышленности. В 1998 году в рамках академии был образован Институт социальной инженерии, а в 1999 году был открыт Институт дизайна. В 2002 году Московская государственная академия легкой промышленности была преобразована в Московский государственный университет дизайна и технологии (МГУДТ)». Легкая промышленность разрушена, зачем ей теперь институт. «В 2011 г. университет образовал колледж МГУДТ. Специальности: дизайн костюма, дизайн среды, промышленный дизайн. Специализации: дизайн аксессуаров (в рамках квалификации «дизайн костюма»). В 2012 г. реорганизован путём присоединения к нему в качестве структурного подразделения МГТУ им. А. Н. Косыгина. В 2015 г. реорганизован путём присоединения к нему в качестве структурного подразделения Государственной классической академии им. Маймонида.

В 2016 г. проведена еще одна реорганизация с присоединением к нему в качестве подразделения Московского государственного университета пищевых производств».

Вот сколько вузов «втянули» в Университет дизайна, сделав его главным лицом. Остальным вузам предписано лицо потерять.

Теперь студенты кафедры бродильных производств и виноделия будут выпускниками не университета пищевых производств, а выпускниками университета дизайна.

Нет, можно скрестить ужа и ежа, лишь бы толк был. Но все бесполезно. Окончательно растворился знаменитый когда-то авторитетный вуз — Московский технологический институт пищевой промышленности, так же, как когда-то институт мясной промышленности. Как в русской пословице: с концов обрезали, а в середине ничего не оставили.

По ходу реформ было растеряно все лучшее из советской системы. Разбазарены кадры, снижен уровень подготовки студентов. Пока не поздно, пока еще есть специалисты-преподаватели, можно восстановить преемственность и вернуть опыт подготовки кадров. Заметьте: не вернуться в прошлое, а вернуть преимущества, взять лучшее. Нужно пересмотреть национальные стандарты образования, так как в них заложен корень зла. Восстановить систему распределения выпускников, если их обучали на бюджетные деньги. Нужно проанализировать потребность в молодых специалистах. Нужно...

— Да что вы рассуждаете? — слышится мне. Нам бы выжить в это непростое время, а вы затеяли разговор про обучение.



Валерий Борисович Авдизба, главный винодел предприятия «Вина и воды Абхазии»:

— До меня доносятся слухи, что идет разрушение больших и глубоких традиций. Более 50 лет работаю и до сих пор чувствую себя студентом кафедры виноделия. Когда вхожу в институт, я волнуюсь, как перед экзаменом. Наш МТИПП был одним из ведущих вузов в СССР, откуда вышли такие выдающиеся виноделы, как Николай Мехузла, академик Наскид Саривили. В начале 60-х годов они были аспирантами. Нам преподавали Михаил Александрович Герасимов, Збигнев Николаевич Кишковский. Это были титаны, которых ценили в мире виноделия Франции, Италии, Испании. В нашей стране с огромным уважением относились к студентам и выпускникам института. Горжусь тем, что и мои дети учились здесь. Я присутствовал, когда Кишковский и Мехузла давали напутствие сыновьям, как и другим студентам.

На нашем предприятии «Вина и воды Абхазии» на ключевых должностях работают выпускники МТИПП — директор Николай Ачба, начальник шампанского производства Диана Аршба, начальник цеха розлива Сергей Сергеевич Ганисония и его сын, винодел в третьем поколении, мои сыновья. Все мы МТИППовцы. Разрушить опыт работы кафедры виноделия было бы больше, чем преступление. Надеюсь, это не случится.

В 1943 году, в разгар тяжелейшей из всех войн, когда советское правительство создавало кафедру виноделия в Московском пищевом институте, вопрос выживания стоял жестче, не правда ли?

Людмила Кривомазова