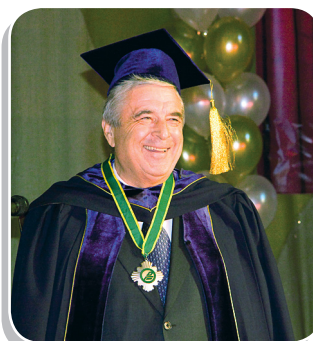


# 80 ЛЕТ В АВАНГАРДЕ ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОГРЕССА

**ПРАЗДНИК.** В МОСКОВСКОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ УНИВЕРСИТЕТЕ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ПОД ДЕВИЗОМ «80 ЛЕТ МЫ КОРМИМ РОДИНУ» ПРОШЛИ ТРЕХДНЕВНЫЕ ПРАЗДНИЧНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ. ЭТО И МАССОВЫЕ ЗРЕЛИЩНЫЕ СПОРТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ, ОРГАНИЗОВАННЫЕ КАФЕДРОЙ «ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ И СПОРТА» И ТАКИЕ СЕРЬЕЗНЫЕ АКАДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ, КАК МЕЖДУНАРОДНЫЕ НАУЧНЫЕ КОНФЕРЕНЦИИ («РЕАЛИЗАЦИЯ ТРЕБОВАНИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫХ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ ТРЕТЬЕГО ПОКОЛЕНИЯ», «ПИЩЕВАЯ ИНЖЕНЕРИЯ», «ИННОВАЦИОННЫЙ НАУЧНЫЙ ФОРУМ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» и др.). НА ТОРЖЕСТВО ПРИБЫЛИ ВETERАНЫ УНИВЕРСИТЕТА, СПЕЦИАЛИСТЫ, КОТОРЫЕ ОТДАЛИ МНОГИЕ ГОДЫ СВОЕГО ТРУДА НА ЕГО БЛАГО.

В первый день студенты и приглашенные стали участниками Международного фестиваля кулинарного искусства «Кухни народов мира», выставки научных и учебно-методических достижений МГУПП, продукции пищевых предприятий, ярмарки вакансий, дегустации вин и продукции пивоварни МГУПП, фестиваля КВН. Второй день праздника ознаменовался открытием сразу трех значимых объектов в культурной, духовной и спортивной жизни университета — часовни в честь Преподобного Сергия Радонежского, центра досуга и спортивно-игрового зала. Кульминацией праздника стало торжественное собрание, где прозвучали тысячи поздравлений в адрес университета-юбилера. Праздничный вечер завершился концертом с участием Ансамбля песни и пляски Советской Армии имени Александрова. Вечером студентов ждал подарок администрации — грандиозная дискотека в молодежно-досуговом центре...

**НЕМНОГО ИСТОРИЧЕСКИХ ФАКТОВ.** Готовить специалистов для пищевой и перерабатывающей промышленности начали еще в начале XX века — в Петербургском и Харьковском технологических институтах, Московском коммерческом институте, в МВТУ, Киевском и Донском политехнических институтах. К началу 30-х годов созданы научные учреждения, а затем и высшие технические учебные заведения пищевого и перерабатывающего направления — НИИЗ, НИИХ. В МХТИ им. Д.И. Менделеева организована кафедра мукомольного производства. И, наконец, в 1930 г. на базе факультета зерна и муки МХТИ им. Д.И. Менделеева и специальности «Пищевые машины» МВТУ им. Н.Э. Баумана создан Московский институт технологии зерна и муки (МИТЗиМ), прародитель нынешнего МГУПП, с мукомольно-элеваторным и хлебопекарным отделениями. Институт установил тесную связь с промышленностью, организациями, ведающими заготовками, хранением и переработкой зерна, изготавливающими оборудование для элеваторов, мельниц, хлебозаводов, проектными и строительными организациями. В 1931 г. МИТЗиМ разделился на два самостоятельных вуза в Москве и Томске. Этот год — год создания МИТИХ (Московский инженерно-технологический институт хлебо-







печения) — считается одним из важных этапов в становлении МГУПП.

В 1939 г. Томский мукомольно-элеваторный институт переводится в Москву. Историческим событием для обоих институтов стало их слияние в 1941 г. Объединенный вуз получил название Московский технологический институт пищевой промышленности (МТИПП).

В годы Великой Отечественной войны было разрушено более половины пищевых предприятий, которые нуждались в восстановлении в сжатые сроки. Поэтому во МТИПП расширяется контингент студентов, создаются новые кафедры, открываются новые специальности, читаются новые курсы. Так, на механическом факультете с 1952 г. началась подготовка инженеров-электромехаников по автоматизации химико-технологических производств, с 1959 г. — инженеров по конструированию машин-автоматов для мельнично-элеваторной и пищевой промышленности, с 1968 г. — инженеров-технологов ферментных препаратов, с 1972 г. — технологов бродильных производств.

Знаменательно, что тогда же, в 1959 г., профессором В.Т. Любушкиным организована кафедра «Технология комбикормов и промышленной переработки кукурузы». Там доценты А.Ф. Доронин, Л.А. Глебов, В.Ф. Веденьев и ассистенты Г.П. Карпиленко и Е.Н. Калошина читали дисциплины «Технология комбикормов», «Основы промышленной обработки семенного зерна», «Технология переработки кукурузы», «Технологический контроль производства комбикормов», «Физиология кормления животных», «Метрология, стандартизация и управление качеством продукции». При объединении в 1987 г. кафедр «Элеваторно-складское хозяйство и хранение зерна» и «Технология комбикормов и промышленной переработки кукурузы» ей было присвоено название «Хранение зерна и технология комбикормов» (ХЗТК). Ею заведовали крупные ученые — сначала Б.И. Леончик, а затем С.П. Пунков.

Сотрудниками кафедры созданы все основные учебники по специальности «Технология хранения и переработки зерна»: «Хранение зерна», «Технология элеваторной промышленности», «Зерносушение», «Технология проектирования элеваторов с основами САПР», «Проектирование комбикормовых предприятий с основами САПР», «Производство комбикормов и кормовых смесей».

За время существования кафедры ею подготовлено более 10 000 специалистов для системы хлебопродуктов, которые работают во всех регионах страны. Кафедра поддерживает тесную связь с производством, научно-исследовательскими институтами, принимая активное участие в разрешении основных проблем, связанных с хранением, сушкой зерна, производством комбикормов. На кафедре в содружестве со многими коллективами университета ведется большая научно-исследовательская работа в области разработки

ресурсосберегающих технологий кормовых продуктов на базе вторичного сырья пищевых производств.

Почти десять лет кафедрой руководит доктор технических наук, профессор Е.Н. Калошина. В ее команде в настоящее время работают профессор В.А. Резчиков, доценты И.А. Кондратьев, В.А. Федякова, А.В. Соболев, заведующая лабораторией Т.С. Тюрина.

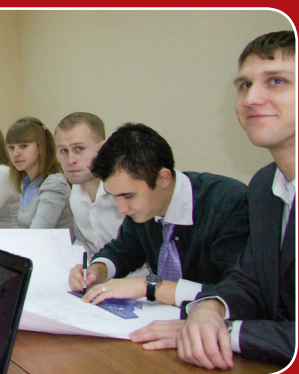
Кафедра «Технологическое оборудование предприятий хлебопродуктов» (ТОПХ) возникла при разделении в 1975 г. кафедры «Пищевые машины». С 1991 г. и по настоящее время заведующим кафедрой является доктор технических наук, профессор Л.А. Глебов. На кафедре многие годы работали высококвалифицированные специалисты и педагоги: профессор А.Я. Соколов, А.Р. Демидов, А.И. Романов, А.Т. Птушкин, Л.И. Товбин, доценты С.А. Веселов, В.Н. Душин, А.Н. Круглов, В.Ф. Журавлев, В.В. Федик, В.Н. Серба, В.П. Тарутин и др. Сегодня в составе кафедры работают профессора В.Ф. Веденьев, Ф.Г. Зуев, С.В. Зверев, Н.А. Лотков, Ю.М. Огурцов, Ц.Р. Зайчик, доценты М.М. Михайлов, А.М. Наumenко, А.Е. Яблоков, ассистенты Д.Ю. Чернышев, С.А. Мельников. Многие годы лабораториями кафедры руководит С.М. Коган.

Занятия по специальным дисциплинам проводятся в семи специализированных учебно-научных лабораториях кафедры, а также в учебно-научно-производственных комплексах на Московском комбинате хлебопродуктов и Болшевском комбикормовом заводе. Для учебного процесса в классе ПЭВМ кафедры разработаны обучающие, контролирующие и тренажерные программы, созданы все условия для работы в системе автоматизированного проектирования с возможностью твердотельного 3D-моделирования отдельных деталей и работы с большими сборками. Студенты проходят учебную, производственную и преддипломную практику на передовых предприятиях России, а также за рубежом.

Сотрудниками кафедры написано более 40 учебников и учебных пособий, которые используются для подготовки студентов МГУПП и других вузов.

Основными научными направлениями кафедры является разработка теории и создания нового оборудования зерноперерабатывающих и пищевых производств. Так, профессором Л.А. Глебовым разработана теория ударного разрушения частиц различных видов зернового, гранулированного и минерального сырья, шелушения пленчатых культур и бесситового сепарирования сыпучих продуктов. Были разработаны и внедрены в производство 12 единиц новых и модернизированных видов оборудования. Совместно с доцентом А.Е. Яблоковым предложены и разработаны методы и методики функциональной диагностики оборудования. Профессором В.Ф. Веденьевым успешно ведутся работы в области создания нового пневмосепарирующего оборудования. Им внедрено в промышленность 8 единиц новых видов такого оборудования. Профессор





пищевых продуктов и экологического менеджмента пищевых предприятий; центры по исследованию объектов окружающей среды и по сертификации технологических машин и оборудования; орган по сертификации производственных объектов, две мини-пекарни; линии по производству экструдированных про-

дуктов, по сервису и технической эксплуатации технологических и транспортирующих и машин.

В 1992 г. университет перешел на многоуровневую систему подготовки специалистов. Здесь реализуется многоступенчатая структура высшего профессионального образования: подготовка бакалавров по четырем направлениям, магистров по десяти программам, дипломированных специалистов (инженеров, инженеров-экологов, инженеров-менеджеров, экономистов, экономистов-менеджеров, маркетологов, специалистов коммерции, информатиков, товароведов-экспертов) — по 29 специальностям и более чем по 40 специализациям.

МГУПП входит в Ассоциацию технических университетов России и на этой основе предлагает широкий спектр программ подготовки специалистов: основные профессиональные образовательные программы (высшее профессиональное образование); аспирантура и докторантура (послевузовское образование); повышение квалификации и профессиональная переподготовка специалистов (дополнительное профессиональное образование); дополнительные профессионально ориентированные программы для студентов, которые могут реализовываться параллельно с основной образовательной программой (дополнительное образование).

**СЕГОДНЯ** Московский государственный университет пищевых производств — крупнейший технический вуз России по подготовке специалистов для пищевых и перерабатывающих отраслей АПК, микробиологической и витаминной промышленности. Возглавляет это учебное заведение доктор медицинских наук, доктор экономических наук, профессор Еделев Дмитрий Аркадьевич.

В университете одновременно обучаются более 5000 студентов, в том числе свыше 3000 — по дневной форме и около 1500 — по альтернативной. В обучении студентов участвуют более ста профессоров-докторов наук, двухсот двадцати доцентов-кандидатов наук, четырнадцать аккредитованных экспертов систем сертификации российских и международных организаций. Это ведущие специалисты в области технологии и производственного менеджмента, пищевого оборудования, автоматизации и информационных технологий, экономики и предпринимательства, технического регулирования (стандартизации, нормирования, разработки и экспертизы проектов федеральных законов — технических регламентов), управления качеством, безопасностью и экологией пищевых предприятий.

Подготовка и повышение квалификации специалистов проводится на семи факультетах: технологии и производственного менеджмента; пищевой инженерии; информатики и управления; экономики и предпринимательства; управления, качества, безопасности и экологии предприятий продуктов питания; альтернативных форм обучения; повышения квалификации и профессиональной переподготовки.

Учебный процесс обеспечивают 48 кафедр, 8 их филиалов, учебно-научно-производственный технопарк; учебная лаборатория по реологии пищевых масс; учебно-производственная лаборатория по пищевой химии; лаборатория Экспериментальное оборудование для предприятий малой мощности; испытательный центр качества

продуктов, по сервису и технической эксплуатации технологических и транспортирующих и машин.

В 1992 г. университет перешел на многоуровневую систему подготовки специалистов. Здесь реализуется многоступенчатая структура высшего профессионального образования: подготовка бакалавров по четырем направлениям, магистров по десяти программам, дипломированных специалистов (инженеров, инженеров-экологов, инженеров-менеджеров, экономистов, экономистов-менеджеров, маркетологов, специалистов коммерции, информатиков, товароведов-экспертов) — по 29 специальностям и более чем по 40 специализациям.

МГУПП входит в Ассоциацию технических университетов России и на этой основе предлагает широкий спектр программ подготовки специалистов: основные профессиональные образовательные программы (высшее профессиональное образование); аспирантура и докторантура (послевузовское образование); повышение квалификации и профессиональная переподготовка специалистов (дополнительное профессиональное образование); дополнительные профессионально ориентированные программы для студентов, которые могут реализовываться параллельно с основной образовательной программой (дополнительное образование).

**ПЕРСПЕКТИВЫ.** Развитие университета ориентировано на создание на его базе Национального центра пищевых технологий и техники с участием российских и зарубежных партнеров. Это подразделение МГУПП будет заниматься как фундаментальными, так и прикладными исследованиями, разработкой системы питания будущего.

За 80 лет университет стал частью судеб десятков тысяч талантливых людей, заслужил высокий авторитет в российском образовании. За достижения в области научных исследований и нанотехнологий МГУПП получил золотую медаль и диплом лауреата конкурса «100 лучших организаций России в области науки и образования». Высокое признание получили работы ученых вуза в области пищевых нанотехнологий, выполнивших по заказу Минсельхоза Российской Федерации проекты

по различным направлениям пищевой промышленности на более чем 70 млн руб.

МГУПП всегда — и 80 лет назад, и сегодня — находится в авангарде технического прогресса, внося весомый вклад в развитие пищевой и перерабатывающей промышленности.

