

ПЕРВЫЕ СТО ДНЕЙ РЕКТОРА: ВСЕ ДОЛЖНО ПОЛУЧИТЬСЯ!

Бытует традиция, когда новый руководитель через сто дней с начала работы в должности представляет свой первый отчет о проделанной работе. На наши вопросы о том, как прошла первая «стодневка» и о. ректора Ивановского государственного политехнического университета, отвечает Евгений Румянцева, вступивший в эту должность 24 апреля.

ОЖИДАНИЯ ОПРАВДАЛИСЬ

- Что ожидали от новой должности, нового места работы? Что более всего удивило?

- Мои ожидания, прежде всего, были связаны с появлением новых возможностей для реализации еще ранее задуманных и спланированных интересных проектов и задач, которые направлены, в первую очередь, на развитие университетского образования и науки в условиях стремительно меняющегося мира и проводимых в России образовательных реформ. Роль и место современного университета в регионе переосмысливаются. Сегодня это не просто центр высшего образования, это место появления новых идей и проектов для продвижения социальных, технологических и экономических инноваций.

А территориально новое место работы для меня, как и любого другого человека, вначале было весьма непривычным. Другой коллектив, другая среда. Но спустя месяц-полтора мое внутреннее состояние потихоньку адаптировалось к новым условиям, и сейчас мне не просто «необходимо», а крайне интересно работать в Ивановском Политехе. Это произошло благодаря людям, которые работают и учатся в университете. Каждый из них ассоциирует себя с именем Политеха, стремится создать новое и сделать комфортными условия работы и обучения. Наверное, это есть самое главное условие, если можно так выразиться. Коллектив профессиональный, неравнодушный, активный. И это главное.

- Какие задачи ставили перед собой, какие приоритеты расставили, и что удалось сделать за первые месяцы?

- Конечно, первые задачи были связаны с решением вопросов о правильной расстановке сил и приоритетов. Проведя анализ имеющихся ресурсов и возможностей научных направлений, образовательных программ и пр., необходимо было разработать и принять стратегию развития. Спасибо всем сотрудникам, которые приняли участие в разработке этого документа! На сегодня, мне кажется, это очень работоспособная программа. Она уже дополняется конкретными проектами, с показателями, которые нам нужно



достигать. В первой половине сентября запланирована стратегическая сессия, в ходе которой рабочие группы по каждому направлению развития доработают перечень проектов на предстоящий учебный год.

Переформатированию кадровой структуры университета, его учебных и научных подразделений также было посвящено немало времени. Усилены ряд кафедр, обозначены их приоритеты развития. Принят ряд стратегических решений в отношении создания на базе Политеха Центров компетенций в области текстильной промышленности и развития городской среды. Над последним сейчас ведется активная работа сотрудников обновленной кафедры архитектуры и дизайна.

Сложные, но интересные задачи поставлены кафедре информационных технологий и сервиса. Здесь будет функционировать новый Центр цифрового образования, получат свое развитие методы работы с большими данными, надеюсь, появятся современные решения для цифровой экономики.

Проведены переговоры с рядом предприятий, органами государственной власти. С каждым прорабатывается отдельная программа взаимоотношений. Есть идеи по новым лабораториям, студиям и прочим инновационным структурам, которые могут напрямую транслировать достижения наших студентов и ученых в реальный сектор экономики.

С 1 сентября Институт непрерывного профессионального образования реорганизуется, и появляется Ивановский политехнический колледж или колледж ИВГПУ, в котором будет сосредоточено среднее профессиональное образование. Создается Институт развития компетенций, задача которого будет состоять в создании условий для получения в университете всех видов дополнительных образовательных услуг для детей и взрослых. Прораба-

тываются вопросы создания образовательных площадок университета в Кинешме и Плесе. Разработана и презентована концепция Академии креативного туризма и сервиса. Осенью ждем ее первых учеников.

ЗАРПЛАТЫ УВЕЛИЧАТСЯ

- Что пока не получилось, и чем Вы это объясняете? Какие выводы пришлось сделать?

- Есть моменты, над которыми стоит поработать. Поскольку времени на раздумья было относительно мало, есть вопросы по правильности расстановки кадров в управлении университета. А еще нужны рыбки для более эффективного привлечения внебюджетных средств. К сожалению, пока признаю эту работу слабой и недостаточной. Считать, что прошло слишком мало времени, для нас несправедливо, поскольку вуз имеет серьезные долговые обязательства. И эта работа должна быть очень эффективной. Поэтому я принял решения оценивать работу своих непосредственных подчиненных через количественные показатели, которые войдут для них в систему эффективного контракта.

Кстати, о нем: для профессорско-преподавательского состава критерии будут пересмотрены, и я надеюсь, что в сентябре обсудим их с коллективом и сможем более приблизить к задачам стратегии развития. Каждый работник должен понимать, что он — кадровый ресурс движения организации, реализации стратегии ее развития. Базовые должностные оклады уже пересматриваются, и с нового года наши преподаватели будут получать, в среднем, на 25-30% больше. При этом выполнение Дорожной карты Правительства РФ в части 200%-ного уровня заработной платы ППС по отношению к средней по региону будет достигнуто за счет стимулирующих выплат по эффективному контракту.

В НАСЛЕДСТВО — ОСТРЫЕ ВОПРОСЫ
- Что оказалось самым сложным?

Самое сложное — это когда на «управление развитием» накладывается решение текущих задач, таких, как несколько плановых и внеплановых проверок Трудовой инспекции, Прокуратуры, Департамента культурного наследия, УФАС и прочих органов, исправления нарушений, ранее выявленных в ходе мониторинга Минобрнауки РФ, решение острых вопросов по имуществу и долговым обязательствам. Думаю, эта ситуация будет оставаться в такой же активной стадии еще достаточно время. Взять хотя бы имущественный комплекс, а он у нас большой и управлялся неэффективно.

Многие здания ждут ремонтов, где-то даже произошли обрушения, необходим контроль и охрана, а это требует серьезных капиталовложений. Кроме того, скоро отопительный сезон, а мы еще не расплатились за прошлый год. Для решения проблемных вопросов, связанных с имущественным комплексом, мы создали инвестсовет, приглашаем заинтересованные организации к совместной разработке инфраструктурных проектов с применением механизмов ГЧП. Одним словом, приходится постоянно держать руку на пульсе, расслабляться некогда.

КОМАНДА ЕДИНОМЫШЛЕННИКОВ

- Были ли разочарования или крупные неудачи? И какие изменения позитивного характера Вы считаете своим главным достижением на этом этапе?

- Ну, пока разочарований в явном виде я не почувствовал. Может быть, на фоне большого количества действий они не так заметны. А вот наши достижения — это детальная проработка вопросов по двум Центрам компетенций. Концепция одного из них лежит уже в Правительстве РФ как одно из предложений в Национальный проект «НАУКА». И это работа, прежде всего, коллектива.

- Как формируете свою команду?

- Как я уже отметил, времени на раздумья было совсем мало, поэтому не могу сказать, что она окончательно сформирована. Действую, следуя народной мудрости: «не место красит человека, а человек место», то есть вне зависимости от должности подбираю людей с нужными компетенциями. Для меня человек в руководстве вуза — это профессионал с высокой степенью ответственности за результат работы, умеющий гибко подстраиваться под обстоятельства, заниматься самообразованием, анализом лучших практик и чувствовать че-

ловеческий потенциал каждого сотрудника, чтобы сформировать уже свою команду для выполнения той или иной задачи, проекта. Конечно, хотелось бы, чтобы каждый был на своем месте, но это в идеале, и все познается в деле, в «бою», так сказать. К сожалению, многим зачастую не хватает гибкости, впрочем, как и ответственности. Поэтому эти моменты будем корректировать.

СТРАТЕГИЧЕСКИЙ РЕСУРС — СТУДЕНТЫ

- Какие отношения складываются со студентами? Удалось ли найти общий язык с коллективом, партнерами?

- Надеюсь, что да. Были встречи, индивидуальные беседы. Продолжим 1 сентября. Тем более что у нас много мероприятий и проектов. Например, мне очень понравилась работа над логотипом вуза, в ходе которой студентка первого курса Юлия Сиднева смогла по-настоящему проявить себя. Студенты, к слову, для меня — стратегический ресурс, будем и дальше с ними работать. Но работать по-настоящему, без формальностей, на конкретный результат. То же касается всего коллектива и партнеров.

- С кем удалось наладить контакты, которые считаете особо ценными?

- Самые ценные контакты — это руководители крупнейших предприятий и холдингов, работающих в сфере деятельности университета.

- Создание центров компетенций в ПОЛИТЕХЕ (текстильных, градостроительных, социокультурных, цифровых компетенций в образовании) — что это, дань моде или более разумное распределение ресурсов? Какого отклика ждут создаваемые центры компетенций от отраслевого сектора?

- Это сосредоточение ресурсов на актуальных направлениях промышленного развития. Это эксперимент, работающий на будущее той или иной индустрии. А вот удачность эксперимента — в наших руках, и зависит от того, насколько мы правильно расставим акценты, ресурсы, слышим ли отраслевой бизнес, а он нас.

- В этом году отмечается 100 лет со дня образования Иваново-Вознесенской губернии и столько же лет насчитывает история региональной высшей школы. Считается, что университет является продолжателем славных академических традиций Иваново-Вознесенского политехнического института. Как вы относитесь к традициям, научным школам?

- Считаю, что научная школа — это, прежде всего, мощное научное направление, кладесь достижений и новых идей, которая оперативно реагирует на внешние вызовы. И если школа является таковой, по ней не может быть вопросов нужности, ненужности.

ОТДЕЛЬНЫЙ ВОПРОС

- В последние годы наблюдается снижение бюджетных мест в аспирантуре. Какой, на Ваш взгляд, должна быть аспирантура в региональном вузе, и какие мотивации, смыслы и ориентиры здесь могут сработать? Как Вы относитесь к идее перенять в отношении аспирантуры опыт магистерских программ, реализуемых по нескольким направлениям: педагогическому, исследовательскому, практико-ориентированному?

- Действительно, системы организации научной деятельности и подготовки кадров для науки претерпели колоссальные изменения. И нам надо на это реагировать. С Вашего позволения, готов этому посвятить отдельное интервью или монолог.

ВПЕРЕДИ МНОГО ЯРКИХ СОБЫТИЙ

- В новом году при поддержке Росмолодежи университету предстоит достойно представить регион на нескольких крупных мероприятиях. Это, например, международный научно-практический форум «SMARTEX». Что ждет нас еще?

- Анонсы есть на сайте вуза. Кроме упомянутого форума «SMARTEX», который состоится в конце сентября, у нас впереди, например, Всероссийский фестиваль молодежной моды «Мода 4.0». Это будет конкурс как готовых коллекций одежды, обуви, аксессуаров, так и дизайн-проектов, выполненных «в цифре». Новый фестиваль не только продолжит череду ярких событий, поддерживающих имидж Ивановской области как текстильного центра России, но и даст «зеленый свет» современным цифровым технологиям в индустрии моды и текстиля. Мне очень приятно, что среди инициаторов фестиваля — наше студенчество, и я приглашаю к участию в нем учащуюся и работающую молодежь региона: от дизайнеров и технологов до продвинутых программистов. Со своей стороны, сделаю все возможное, чтобы ребятам были созданы все необходимые условия, и после каждого мероприятия им бы хотелось ставить себе новые цели!

Напомним, поводом для интервью стало истечение ста дней работы Евгения Румянцева в должности исполняющего обязанности ректора ИВГПУ. Сто дней, как говорится — не срок, и многие «болезни роста» вполне излечимы. А вот столетняя история и новые вызовы, стоящие перед вузом, ко многому обязывают. Ректор, как никто другой, это понимает, и дефицита полной картинки по поводу настоящего и будущего у Евгения Владимировича нет. Процесс позитивных изменений запущен.

- И у нас все получится!

3 сентября вновь заполнятся юными голосами корпуса институтов нашего Политеха. Начнется новый учебный год. Лекции, семинары... Завтраки, обеды... — а куда ж без них! Не случайно в народе испокон веков говорят: «Голодное брюхо к учению глухо!». Но наш студент не заголодает — об этом позаботилось руководство ИВГПУ: начиная с 3 сентября ребята смогут завтракать и обедать в обновленных кафе и столовой Политеха. — Кафе «Академия вкуса» — в главном корпусе на Шереметевском проспекте, столовые «Толстый повар в Политехе» — в корпусах на улицах Красных Зорь и Профессиональной. О том, как вкусно приготовлены блюда, заранее сообщит их соблазнительный запах, а от их разнообразия разбегутся глаза — в этом вы можете убедиться уже сейчас из предложенных меню...

НО ЭТО ЕЩЕ НЕ ВСЕ!

Руководство кафе и столовой задумало провести необычный конкурс — состязание домашних блюд, которые готовят ваши мамы. Для этого в столовых будут оборудованы специальные доски «А что готовит мама?», на которых вы сможете записать рецепт маминого «коронного» блюда: необыкновенного салата, пирожка, супа и т.д. Обязательно укажете ФИО автора и свою фамилию и в какой группе учитесь. Для чего это надо? — А вот для чего. Работники столовой будут по этим рецептам готовить «мамины блюда» и к 8 Марта подведут итоги — какие пользовались большей популярностью. Мамы-победительницы получат памятные подарки, а их дети-студенты — скидку 50% на обеды до конца семестра. ..

В общем, ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Через века пришла к нам фраза, сказанная в XVIII веке прусским королем Фридрихом Вильгельмом Первым: «Война войной, а обед — по расписанию!». За это же ратует и современная медицина. Оно и понятно: организм, тем более — молодой должен регулярно получать свои калории. И для роста это важно, и для постижения науки. В самом деле, о каких науках будешь думать, когда в животе урчит, и он, живот, тербит тебя: «Быстрее в столовую!». А столовая, вернее — кафе «Академия вкуса», что находится в главном корпусе Политеха, всегда готово встретить студента вкусным обедом! Конечно, здесь нет каких-то изысков, но салатики с необычными названиями, супы, от которых аромат разносится почти по всему учебному корпусу, вторые блюда, в которых куриное филе, приправленное экзотическими фруктами, спорит с рыбой, приготовленной в разных форматах, и многое другое, ну, никого не оставят равнодушными! Словом, щедрость трапезная, сдобренная академическими поварскими науками максимального извлечения из продуктов их самых главных достоинств, станет залогом не только сытости и всемерного улаживания желудков, но и подвигнет студентов на спокойное, углубленное познание наук!

Кстати, студенты и сами могут внести свою лепту в формирование меню завтрака или обеда. Для этого они запишут свои предложения на специальной доске или опустят записку в предназначенный для этого почтовый ящик. А работники ножа и повара постараются привить им вкус к недорогой (79 рублей) и доброй еде, которая будет укреплять силы и поможет успешнее «грызть гранит науки». А еще — возможно будет провести здесь и банкет. Словом —

**МИЛОСТИ ПРОСИМ В «АКАДЕМИИ ВКУСА»!
МЫ ЖДЕМ ВАС!**

Меню на каждый день:

Закуски:

Заливное из курицы
Студень домашний
Горбуша под маринадом
Закуска из баклажан
Яйцо под майонезом
Морковь по-корейски

Салаты:

«Сельдь под шубой»
(фил. сель., морк., карт., лук, свекл., майонез)
Крабовые палочки
(пал. краб., яйцо, огурец, лук, майонез)
Винегрет с соевым соусом
«Столичный»
(филе кур., карт., лук, огурец, майонез)
«Лисичка»
(фил. кур., морк. по-кор., яйцо, огурец, майонез)
«Татьянин день»
(фасоль, морк., сухарики)
«Кабриолет»
(колб. п./к, майонез, чеснок, сыр, морк., карт.)
«Летний», «Овощной», свекла
Капуста с огурцом, с морковью и т.д.

Гарниры:

Картофель запеченный, отварной, жареный
Макаронные изделия
Рис рассыпчатый, с овощами, с грибами
Греча рассыпчатая с овощами
Кабачки запеченные, фаршированные
Перловка с овощами
Овощные миксы, смесь мексиканская
Брокколи с сыром и сливками

Завтраки:

Запеканка творожная со сметаной
Котлеты манные с киселем
Сырники творожные с изюмом и сметаной
Каша молочные в ассортименте
Омлет натуральный с зеленым горошком
Блины

Супы:

Борщ «Украинский»
Щи из свежей капусты
Рассольник «Ленинградский»
Солянка сборная мясная
Суп харчо с говядиной
Суп шурпа
Суп картофельный с фрикадельками
Суп гороховый с копченостями
Суп сырный
Похлебка по-суворовски
Лапша куриная
Лапша грибная
Лапша молочная

Вторые блюда:

Филе куриное (ананас, грибы, помидоры...)
Свинина (помидоры, сельдерей, сыр, имбирь)
Котлеты
Биштексы
Люля-кебаб
Рыба жареная, тушеная, в кляре, в омлете
Печень по-строгановски, оладьи
Гуляши, поджарки, голубцы, перцы

Выпечка:

Пирожки, хот-доги, сэндвичи, пироги печеные в ассортименте, пироги жареные в ассортименте, полоски, коржики, кексы, пресняки, чебуреки, самса, хачапури и т.д.

Банкетное меню:

Холодные закуски:

Тарталетки с икрой, сливочным маслом
Рулет мясной с беконом и овощами
Шампиньоны фаршированные сыром и чесноком
Рулет из лаваша с семгой
«Тещин язык» (рулетки из баклажан)
Жюльен в ассортименте
Ассорти мясное
Семга сл./соленая
Ассорти сырное

Салаты:

«Цезарь»
(филе кур., салат, сыр, соус, помидоры, сухарики)
«Приз»
(Филе кур., морк., яйцо, сыр, грибы, майонез, зелень)
«Греческий»
(салат «Айсберг», огурец, помидор, перец, сыр брынза, соус)
«Сосновый бор»
(ветчина, филе кур., грибы, яйцо, майонез)
«Кальмаровый»
(кальмары, лук ошпаренный, яйцо, майонез, зелень)

«Нежность»

(кур., яйцо, сыр, майонез, картофель, ананас)

«Слезы любви»

(свинина, лук пассеров, картофель, свекла, майонез)

Торт печеночный

Гарниры:

Картофель запеченный с сыром
Картофель по-деревенски
Картофель фри
Картофель жаренный с грибами
Овощной микс

Вторые блюда:

Свинина отбивная с сыром и помидорами
Свинина шпигованная овощами
Филе куриное фаршированное сыром
Филе куриное с грибами
Жаркое по-домашнему
Горбуша «под шапкой» (сыр/помидоры)
«Рыбный дар»
(картофель, семга, сыр, яйцо, майонез)
Стейк из семги
Отбивная — 2 вида мяса
(филе кур./свинина)
Говядина в черносливе

Фруктовые нарезки, Десерты, Напитки, Фреш

КУШАТЬ ПОДАНО!



А если сразу не распробуешь — и повторяешь, и повторяешь... В общем, да — «Толстый повар в Политехе» тем и славен, что готовит кушанья так, что хочется, как тому котенку из рекламы про «Вискас», просить их снова и снова. Даже когда уже наешься «под завязку»...

А еще «Толстый повар» всегда рад гостям. Значит, в первую очередь, вам, студентам Политеха! Здесь вас ожидает широкое разнообразие блюд на любой вкус, приятная атмосфера, вежливый персонал. Кстати, вы сможете не только выбрать разнообразные кушанья, но и взять комплексный обед (от 70 рублей). Это и быстрее, и выгоднее. Если кому-то, вообще, невтерпех или ветер свистит в карманах, можно ограничиться стаканом чая и пирожком — у нас всегда в продаже свежая выпечка собственного производства из пекарни «БУЛОЧНИК», которая находится в Аптечном переулке, д. 9/11 (там тоже вы можете приобрести кондитерские и хлебобулочные изделия, хлеб, салаты и кулинарные изделия, сырники и запеканку, картофель фри, напитки горячие и холодные, пиццу и многое другое и даже заказать оригинальный торт!).

В кафе также разработано специальное банкетное меню (от 500 рублей). Можно здесь отметить и печальное событие по случаю кончины близкого человека — поминальные обеды от 250 рублей.

Да, а «Толстый повар» располагается в двух корпусах Политеха: на ул. Красных Зорь, д. 27 (Институт архитектуры, строительства и транспорта) и на ул. Профессиональной, д. 39 (Колледж ИВГПУ).

Меню на каждый день

Завтраки

Каша рисовая
Каша овсяная с курагой/изюмом
Каша пшенная/дружба
Сырники со сметаной, 2 шт
Запеканка творожная сметана/сгущенка,
Омлет классический,
Омлет с ветчиной
Блины сгущенка/джем/сметана, 2 шт,

Салаты

Цезарь с курицей*
Оливье/Столичный,
Винегрет
Витаминный,
«Сельдь под шубой»
«Мимоза»
Морковь/свекла с сыром и чесноком
«Греческий»*
Яйцо под майонезом с зеленым горошком,
* Наименования блюд в комплексах не участвуют

Первые блюда

Харчо
Солянка мясная,
Рыбный по-домашнему
Щи свежие с курицей
Окрошка,
Картофельно-вермишелевый с фрикадельками
Борщ с пампушками,
Рассольник

Вторые блюда

Жаркое в горошочке со свиной*
Рис с горбушей и овощами*,
Филе горбуши в кляре*
Плов со свиной,
Чахохбили с курицей,
Эжики в сливочном соусе,
Куриная отбивная с сыром,
Голубцы домашние,
Филе хека с овощами,
Курица с сыром в картофельной корочке
Овощи тушеные с курицей/Шукрут с колбасой,
Греча по-купечески
Котлета полтавская
Сосиска отварная,
Макаронные по-флотски
Поджарка куриная
* Наименования блюд в комплексах не участвуют

Гарниры

Спагетти/рожки
Рис отварной
Греча отварная
Макаронные запеченные с сыром
Картофельное пюре,
Картофель жареный
Картофель запеченный с зеленью
Овощи тушеные

Соусы

Тар-тар
Сацебели
Соус-коктель,
Сырный,
Выпечка
Пирог домашний мясо/лук,
Пирог домашний капуста/яйцо,
Пирог домашний яйцо/зеленый лук
Ватрушка классическая/венгерская

И толстый он не потому, что много ест, а потому, что много пробует. В самом деле, попробуйте удержаться и не попробовать вкусноту, какую готовишь для других!

Мини-пицца колбаса/соленый огурчик*

Мини-пицца курица/грибы/лук*
Расстегай печень/рис/лук
Расстегай горбуша/рис/лук*,
Кулебяка ягоды/фрукты
Плюшка с маком,
Сосиска в тесте*,
Гребешок с яблоком
Сочень с творогом
Слойка с клубникой/малиной/черной смородиной,
Слойка с творогом,
Штрудель с яблоком*
Круассан крем/джем/сгущенка*
* Наименования блюд в комплексах не участвуют

Напитки

Чай (черный/зеленый),
Кофе растворимый (3 в 1),
Сок в ассортименте
Компот (курага/сухофрукты/ягоды),
Морс ягодный/фруктовый,
Коктейль молочный в ассортименте*
Вода (газ./негаз.)
Лимонад в стекле
Кола/пепси/меринда/фанта/севенап/спрайт*
* Наименования блюд в комплексах не участвуют

Комплекс-обеда

Студенческий
(первое, второе, напиток)
Студенческий лайт
(второе, напиток, плюшка/пирог/слойка)
Классический
(салат, первое, второе, напиток)
Классический лайт
(салат, второе, напиток, плюшка/пирог/слойка)

Банкетное меню

500 р. с персоны

Ассорти мясное
Ассорти рыбное
Ассорти овощное
Салат столичный
Рыба в кляре
Мясо запеченное
Свинина запеченная с помидором и сыром, картофель по-деревенски, помидор черри

800 р. с персоны

Ассорти мясное
Ассорти рыбное
Ассорти овощное
Салат «Цезарь»
Рыба в хрустящей панировке
Мясо запеченное с мятой и горчицей
Рулетки из баклажан
Лимон
Свинина по-абхазски
картофель фри, огурцы корнишоны

1000 р. с персоны

Ассорти мясное
Ассорти рыбное
Ассорти овощное
Салат «Камчатский»
Рыба в кляре
Филе куриное запеченное в семечках
Рулетки из ветчины
Салат «Цезарь»
Морс из клюквы
Свинина запеченная с помидором и сыром, картофель отварной с зеленью, помидор черри

ЦЕНЫ — СТУДЕНЧЕСКИЕ! ВКУС — ДОМАШНИЙ! ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПРОДУКЦИЯ — MADE IN IVANOV REGION