



Уважаемые коллеги, друзья!

Приближаются новогодние праздники. Эти добрые и по-настоящему ожидаемые дни традиционно входят в нашу жизнь вместе со светлыми надеждами и планами на будущее, объединяют вокруг главных ценностей — любви к близким и родному дому, уважению к людям, с которыми работаешь.

Строя планы на грядущий год, благодарю вас всех за теплый прием, отзывчивость, терпение и понимание, которые обеспечили мое профессиональное вхождение в коллектив университета.

Уходящий 2018 год был очень напряженным, приходилось решать массу задач. Но я чувствовал поддержку каждого из вас. Это вселяет уверенность в завтрашнем дне университета, а для оптимизма у нас есть все основания — ясные и конкретные планы его развития и реальные возможности их воплощения в жизнь!

Мне особенно приятно осознавать, что уходящий год стал для всех нас особенным, и мы вместе привнесли в него новую жизнь — беспокойную, может быть — немножко суматошную, наполненную новыми смыслами. Уверен, с таким коллективом мы решим все наши задачи и достигнем намеченных целей!

В наступающем году желаю каждому из вас счастья и благополучия, творческой энергии, жизненной активности и, несомненно, крепкого здоровья на осуществление всего задуманного!

С Новым годом!

Е. РУМЯНЦЕВ,
и.о. ректора

Год Свиньи

В год свинячий, пороссячий,
а короче — в год Свиньи
Я нахрюкаю удачу
Для студенческой семьи.
Чтобы ночью новогодней,
Только ровно через год,
мы могли вздохнуть свободно:
все сбылось — хороши итоги!
Как свинья скажу вам честно —
в Политехе интересно!
С Политехом я дружу!
Вам свинью не подложу!



Знают все, что
Свинка — любопытная
скотинка. Все-то ей
интересно, везде свой
пяточок сунет. Вот и
замучили ее два вопроса,
которые она решила
задать некоторым людям,
встречающим ее год в
новой должности:

1. Что неожиданного принес им год уходящий? и 2. Что для них не сбылось в год Собаки? И вот что, знакомясь с ними, услышала.



Нам с Никифоровой дружно развиваться будет нужно.

1. Собака удивляла весь год событиями и людьми.
2. Не сбылись худшие опасения.

1. Все, что должно было случиться — случилось.
2. Все, что было задумано, пока сбылось.



И камзол ему неплохо — зав. учебно Матрохин.

1. Неожиданно быстро подошел Новый год. Все 12 месяцев были заполнены новыми заботами, проектами, планами.
2. Не получил Нобелевскую премию, видно, плохо хотел.



Лучший чтец без всяких споров — зав. наукой Разговоров.

МОДА – ВПЕРЕД! или ПОЧЕМУ «МОДА 4.0»?

ПОТОМУ ЧТО:



■ **первая** промышленная революция — конец XVII века (изобретение парового двигателя, что послужило толчком для развития машиностроения, транспорта, текстильной промышленности и других отраслей);

■ **вторая** промышленная революция — конец XIX века (освоено массовое производство, бурный рост сталелитейной и химической промышленности);

■ **третья** промышленная революция — цифровая революция конца XX века (изобретены компьютеры, которые производят расчеты в миллиарды раз быстрее человека, объединение компьютеров в информационные сети);

■ **четвертая** промышленная революция — это концепция, согласно которой мы стоим на пороге новой эпохи — эпохи, где технологии объединяют виртуальный (цифровой) мир с физическим. Роль умных машин в эту эпоху настолько велика, что без них сложно представить себе повседневную жизнь людей, производство и государственное управление (теперь машины могут объединяться в сети, анализировать данные и самостоятельно принимать решения).

Вот этой — четвертой промышленной революции в текстильной и легкой промышленности, а конкретнее — в моде и в создании новых, современных тканей, и был посвящен Всероссийский форум молодых дизайнеров «МОДА 4.0», идейным вдохновителем и организатором которого стал ИВГПУ при поддержке Федерального агентства по делам молодежи (РОСМОЛОДЕЖЬ), Ресурсного молодежного центра, Правительства Ивановской области и Российского Союза предпринимателей текстильной и легкой промышленности. И проходил он на площадках Политеха.

Скажите — то и дело в стране проходят подобные мероприятия, на которых «раскручивают» новую звезду дизайнера или бренд и т.п.... Скажете — и будете неправы. Потому что новый форум не подражает модным шоу. Его цель — создание в текстильном цехе страны, как издавна называют Иваново, новой коммуникационной площадки, работающей в

формате смотра-конкурса и своеобразной Школы, где молодые дизайнеры будут знакомиться с инновационными технологиями, в том числе — с приобретаемыми все большим весом цифровыми, причем не только в сфере текстиля, но и индустрии моды в целом. Об этом говорил, открывая форум, и.о. ректора ИВГПУ Евгений Румянцев.

На фестиваль прибыли более ста участников из разных уголков страны: Казани, Нижнего Новгорода, Санкт-Петербурга, Омска, Алтайского края — все адреса перечислять долго. Жюри компетентнейшее: президент фестиваля — всемирно известный модельер детской одежды Владимир Викью, академик Российской Академии Художеств, лауреат государственной премии России в области литературы и искусства, обладательница многочисленных наград профессиональных конкурсов Ирина Крутикова, известный модельер Алиса Толкачева, президент перво-

го в России модельного агентства Red Stars Татьяна Кольцова, главный редактор информационного агентства «РИА Мода» Валентина Кузнецова, и.о. зав. кафедрой КШИ Виктор Кузьмичев, декан факультета искусств МГУ имени М.В. Ломоносова Александр Лободанов, ведущий дизайнер группы компаний Solstudio Textile Group Валентина Антонова и другие, чьи имена звучат не только на российских форумах. Им предстояло дать оценку без малого 80 коллекциям одежды. Задача не из простых, когда по подиуму движется сама яркая, самобытная, фантастически красивая мода!

Трудно определить лучшего! Но вот имена названы. В номинации «Дизайн одежды» Гран-при и звание абсолютного победителя присуждено Тимофею Тихонову из Костромского государственного университета, в номинации «Дизайн ткани» победу одержала студентка нашего вуза Хелена Талесе. Владимир Викью от себя

лично вручил победителям денежные премии — соответственно, 100 тысяч и 50 тысяч рублей. Особо был отмечен успех студентов ИВГПУ, показавших настоящий фейерверк коллекций! А по заказу нескольких текстильных предприятий студенты разработали кройки тканей. Некоторые из них так же, как и несколько коллекций одежды, были взяты для запуска в производство.

Участники увлеченно занимались в мастер-классах, а на лекциях в форме живого диалога обменивались мнениями с именитыми гостями. Руководители четырех ивановских предприятий, воспользовались возможностью разработать дизайнерские проекты с учетом конкретных производственно-технологических требований.

Прощаясь с Политехом, гости выражали надежду, что уникальному Фестивалю будет продолжение, в котором его участники узнают не только новые горизонты Моды, но и поступь революции 4.0.



А У НАС ЕЛКИ НЕ РАСТУТ...

Новый год — он и в Африке Новый год. Только елки там не растут, и наступает он немножко раньше или позже. Для иностранных студентов Политеха он пришел, конечно же, раньше! Встречали его в кафе «Академия вкуса» на праздничном вечере «Всемирный Новый год».

Сюда, к посланцам разных стран — от далекой Монголии до неблизкой Республики Конго, пришли российские добрые новогодние герои — Дед Мороз, Снегурочка, Снеговик; и не очень добрые — хитрющая Баба Яга (которая, тем не менее, всегда попадает в впросак, вызывая смех участников праздника).

Большинство ребят впервые познакомились с нашими сказочными героями, но сразу полюбили их, и вместе с дорогими гостями водили хороводы, старательно выводя слова: «В лесу родилась ёлочка». Веселые конкурсы, викторины, рассказы о том, как отмечают Новый год у них на родине, «Ламбада» и «Лезгинка»... Даже Дед Мороз не удержался, пустился в пляс под звуки незнакомых инструментов...

Иностранные студенты очень довольны и благодарили организаторов чудесного новогоднего вечера — сотрудников Управления международного сотрудни-



чества, Центра международного лингвистического образования и Управления воспитательной и социальной работы,

расходясь, обменивались впечатлениями, которых нашим зарубежным друзьям, наверняка, хватит на всю жизнь!

«СТРАНА ШКОЛЯРИЯ» В ГОСТЯХ У ПОЛИТЕХА

«...скоро мне семнадцать. Кем работать мне тогда? Чем заниматься?». — Вот уж вопрос так вопрос! Он неизменно встает перед каждым старшеклассником.

Чтобы точнее определить свои интересы и выбрать

верный трудовой курс, руководство Политеха решило проводить для школьников День открытых дверей в течение всего года, причем не ограничиваясь своей площадкой, а и выезжать в районные центры, чтобы детям

не пришлось отправляться в дальнюю дорогу и чтобы они заранее смогли познакомиться со специалистами ИВГПУ. Представляет, как здорово было ребятам Кинешмы, Вичуги и других городов нашего региона и их родителям, можно сказать, у себя дома узнать, как живут студенты, что изучают в нашем вузе! Некоторые, наверное, уже даже почувствовали себя абитуриентами!

А ивановские школьники побывали в самом университете, узнали, что такое аудитории, какое оборудование находится в лабораториях...

Всего в первом полугодии с Политехом познакомилось около 1200 ребят. Можно надеяться, что в новом году многие из них станут студентами ИВГПУ.



Год верной Собаки уходит с порога. Год друга — Собаки подводит итоги: кто как потрудился? О чем кто мечтал? Кто «сдуру влюбился»? Кто доктором стал? Год доброй собаки сжигает мосты. Но в памяти нашей останешься ты Как год юбилея любимого вуза, Где грызли науки (сломали все зубы!),

Где встретили славных и верных друзей, с которыми можно дружить без затей, кто в жизни суровой сквозь даль и разлуку в тяжелое время протянет вам руку. Где мучился с нами отряд педагогов, Чтоб верную выбрали В жизни дорогу, чтоб смело шагали вперед безоглядки, решая суровые Жизни загадки... вы все, кто учили нас, сил не жалея, спасибо вам! Счастья! И — с юбилеем!

ИВПИ

100

ИВГПУ

ЭКОЛОГИЯ — ПРОБЛЕМА №1



Многие студенческие доклады начинались со слова «экологические», например, «Экологические проблемные зоны Ивановской области». И это не случайно. На V ежегодном внутривузовском семинаре «Экологические проблемы современных городов», который организуют директор ИИТЕГН В. Румянцев и зав. кафедрой техносферной безопасности С. Федосов с участием представителей других институтов и кафедр, заслушивались научные изыскания студентов в сфере экологии.

Ребята поднимали актуальнейшие экологические проблемы, предлагали свое видение путей их решения. Ведь экологическое состояние городов — одна из актуальнейших проблем современности, причем не только российских. Поэтому ученые всего мира ищут способы воздействия на окружающую среду с тем, чтобы улучшить экологию больших населенных пунктов. К этой работе под-

ключились и начинающие ученые ИВГПУ. Результатом их исследований становятся доклады, какие они презентуют на тематических семинарах. Состоявшийся в конце уходящего года семинар начался докладом магистрантки группы МТМОЗ-11 А. Логиновой «Негативное воздействие процесса грохочения на окружающую среду» (научный руководитель В. Огурцов). Анна проанализировала, чем чревато для человека шумовое загрязнение, предложила некоторые меры защиты от него. Заботой о человеке, его физическом состоянии был пронизан и



Внутривузовский семинар «Экологические проблемы современных городов»

доклад Д. Кустика (группа ИК-41) «Яд в одежде» (научный руководитель М. Торопова). Дмитрий привел примеры, когда безбидная вроде бы ткань на деле может вызвать негативные последствия, тем более — синтетические ткани, которые давно уже доказали свои зловредные качества.

Но не спешите выбрасывать надоевшие или ставшие ненужными вещи из любых тканей! — Оказывается, есть в областном центре организация, где их охотно примут и пустят в переработку или отдадут тем, кто их с удовольствием бы приобрел. Об этом рассказала студентка группы ИК-41 Е. Васильева в докладе «Вторая жизнь вещей» (научный руководитель М. Торопова). Ее доклад был признан лучшим, и академик РААСН С. Федосов вручил девушке приз.

Научный поиск по защите экологии продолжается.

ВКУСНО, ХОТЬ И БЫСТРО

ТОРТ «С НОВЫМ ГОДОМ!»

ТЕСТО: хорошо перемешать 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1/2 банки сгущенного молока, 1 чайную ложку соды — с двумя стаканами муки. Тесто выложить на сковородку, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Выпекать тесто 20-25 минут. Когда пирог остынет, разрезать его на две части и промазать кремом.

КРЕМ: взбить 1 банку сгущенного молока с 250 гр размягченного сливочного масла.

ГЛАЗУРЬ: смешать 3 столовые ложки сахара с 2 столовыми ложками какао, влить 3 столовые ложки молока и поставить на огонь до полного растворения сахара. Снять с огня, положить одну чайную ложку сливочного масла и горячей глазурью помазать верх торта. Когда глазурь засохнет, нарисовать из кондитерского шприца кремом большую снежинку во весь торт (или свиной — по желанию). Крем наберите заранее из порции приготовленного для прослойки.

Кроме шуток!

Если в ночь под Новый год Кто-то вдруг к тебе придет В белой шапке меховой, С белой пышной бородой, С длинным посохом в руке и подарками в мешке, громким смехом, добрым взглядом — ЗНАЧИТ, БОЛЬШЕ ПИТЬ НЕ НАДО!

ПОПЬЕТ ИЗ РЫБЫ

Интересное название, не правда ли? Расшифровывается оно так: филе рыбы, фаршированное кнельной массой.

А вот как это чудо готовить. Филе рыбы нарезать полосками шириной 3-4 см, длиной 7-8 см, толщиной 1 см. каждую полоску смазать сырой кнельной массой. Полоску свернуть рулетиком и завернуть в промасленную бумагу (пергамент). Положить в неглубокую кастрюльку, подлить немного бульона на припущить в горячем духовом шкафу (минут 10-15). Готовую рыбу освободить от бумаги, положить на тарелку. На рулетики положить прогретые в масле грибы и полить белым соусом с вином. Рядом положить отварной картофель, очищенный в виде бочончков. Полить сливочным маслом и посыпать рубленой зеленью.

БЕЛЫЙ СОУС С ВИНОМ. Распустить в кастрюле 1 столовую ложку сливочного масла (с верхом), положить 1 столовую ложку муки (с верхом), проварить муку без изменения цвета. Развести рыбным бульоном (300 г) до консистенции соуса, добавить пессерованный печатый лук и корень петрушки. Варить при слабом кипении 30 минут, добавить 2 столовые ложки белого вина типа «Рислинг», охладить до 70 градусов, добавить два яичных желтка, предварительно проваренных с кусочком сливочного масла. Добавить соль по вкусу, лимонную кислоту, перец и процедить.

КНЕЛЬНАЯ МАССА. Филе рыбы нарезать мелкими кусочками, пропустить 2-3 раза через мясорубку, протереть через сито, положить в эмалированную кастрюльку, массу взбить лопаточкой, добавить яичные белки, затем добавить сливки или молоко. Все хорошо взбить. В конце добавить соль и перец.

На 1 кг кнельной массы — 4-5 белков, 400-500 г сливок.

ТО-ТО ГОСТИ ПОДИВЯТСЯ!