

Вестник БИСТ (Башкирского института социальных технологий). 2026. № 3(72). С. 30–41
Vestnik BIST (Bashkir Institute of Social Technologies). 2026;3(72):30–41

Научная статья

УДК 323.26

doi: 10.47598/2078-9025-2026-3-72-30-41

«РЕЦЕПТ» ЕДИНСТВА: КУЛИНАРИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ИСТОРИИ СТУДЕНЧЕСТВА

Танзиля Алтафовна Нигматуллина¹, Людмила Олеговна Терновая²✉

¹Башкирский институт социальных технологий (филиал) Академии труда и социальных отношений,
Уфа, Россия, ufabist@ufabist.ru

²Московский автомобильно-дорожный государственный технический университет (МАДИ),
Москва, Россия, 89166272569@mail.ru✉

Аннотация. В работе исследуется феномен студенческого питания как многогранного социального и культурного явления. На широком историческом материале — от средневековых европейских университетов до современности — прослеживается эволюция коллективных трапез и их роль в консолидации студенчества. Анализируются три ключевых аспекта: еда как инструмент политического протеста (голодовки, продовольственные бунты, символические акции), организация питания как зеркало эпохи и социальной политики (от «пенсииерской системы» и благотворительности до советских фабрик-кухонь) и современные альтернативные формы самоорганизации (студенческие кооперативы, фудшеринг, фриганство). Особое внимание уделяется трансформации студенческого самоуправления в сфере питания, где учащиеся переходят от роли пассивных потребителей к активным управленцам. Отдельный раздел посвящен истории высшего пищевого образования и современным студенческим стартапам в ресторанном деле. Делается вывод о том, что борьба за качественную и доступную еду исторически служила школой гражданской активности и солидарности, а сегодня этот сегмент открывает новые возможности для развития управленческих компетенций и реализации коллаборативных практик.

Ключевые слова: студенчество, история университетов, организация питания, студенческая столовая, социальный протест, голодовка, студенческое самоуправление, кооператив, фудшеринг, фриганство, история повседневности, гастрономия

Для цитирования: Нигматуллина Т. А., Терновая Л. О. «Рецепт» единства: кулинария и организация питания в истории студенчества // Вестник БИСТ (Башкирского института социальных технологий). 2026. № 3 (72). С. 30–41. <https://doi.org/10.47598/2078-9025-2026-3-72-30-41>.

Research article

A "RECIPE" FOR UNITY: CULINARY ARTS AND CATERING IN THE HISTORY OF STUDENT LIFE

Tanzilya A. Nigmatullina¹, Lyudmila O. Ternovaya²✉

¹Bashkir Institute of Social Technologies (branch) of the Academy of Labor and Social Relations,
Ufa, Russia, ufabist@ufabist.ru

²Moscow Automobile and Road Construction State Technical University (MADI), Moscow, Russia,
89166272569@mail.ru✉

Abstract. This paper examines student catering as a multifaceted social and cultural phenomenon. Using a broad historical framework—from medieval European universities to the present — the paper traces the evolution of communal meals and their role in student cohesion. Three key aspects are analyzed: food as an instrument of political protest (hunger strikes, food riots, symbolic protests); catering

as a mirror of the era and social policy (from the "pension system" and charity to Soviet factory kitchens); and contemporary alternative forms of self-organization (student cooperatives, foodsharing, and freeganism). Particular attention is paid to the transformation of student self-governance in the field of catering, where students are moving from the role of passive consumers to active managers. A separate section is devoted to the history of higher education in food science and contemporary student restaurant startups. The study concludes that the struggle for high-quality and affordable food has historically served as a school of civic engagement and solidarity, and today this segment opens up new opportunities for developing management competencies and implementing collaborative practices.

Keywords: student life, university history, food service, student cafeteria, social protest, hunger strike, student government, cooperative, foodsharing, freeganism, history of everyday life, gastronomy

For citation: Nigmatullina T. A., Ternovaya L. O. A "recipe" for unity: culinary arts and catering in the history of student life. *Vestnik BIST (Bashkirskogo instituta social'ny`x texnologij) = Vestnik BIST (Bashkir Institute of Social Technologies)*. 2026;(3(72)):30–41. (In Russ.). <https://doi.org/10.47598/2078-9025-2026-3-72-30-41>.

Ни к чему теперь, гражданка,
Ваша «Скатерть-самобранка»
Никого не удивите
Этой штукою в нарпите.

Николай Агнивцев
«Октябренок-постреленок», 1925 г.

Введение

Студенческая жизнь составлена не только из лекций и семинаров. Особая общность формируется в свободное от учебы время, в том числе за обеденным столом, на кухне общения или во время голодовки-протеста. Совместные приемы пищи — трапезы — исторически всегда были мощным инструментом консолидации студенческого движения, способом самоорганизации и даже оружием в борьбе за права. Любопытно проследить, как от первых европейских университетов до наших дней кулинария и организация питания спланивали студентов, становясь основой для братств, протестов и систем самоуправления.

С самого зарождения университетов в средневековой Европе питание было не просто бытовой необходимостью, а важным социальным институтом [1, с. 72–76]. Многие колледжи, такие как колледж Сорбонны в Париже или колледжи Оксфорда, изначально создавались как сообщества, где студенты и преподаватели жили и питались вместе. Эти общие трапезы (англ. *commons*) выполняли несколько функций:

– социальную, обнаруживаемую в формировании корпоративной идентичности и чув-

стве принадлежности к университетскому сообществу;

– учебную, проявляемую в обсуждении за едой вопросов, связанных с изучаемыми предметами;

– регулятивную, заключающуюся не только в связи трапезы с соблюдением дисциплины и религиозных норм, но и поддержания особого ритма жизни, позволяющего во время еды переходить в иное временное измерение, помогая устанавливать границы университетских темпов [2, с. 20–28; 3, с. 48–54].

Пространство реализации этих функций всегда было очень широким: от трапезы студенческих праздников, например, традиционной медовухи на день святой Татьяны у российских студентов, сухофруктов и орехов в день святого Николая у европейских студентов, до пищевых символов протеста [4]. Во многом именно эта широта определяет интерес исследователей к различным аспектам проблематики студенческого питания, поскольку, во-первых, позволяет находить связи между отдельными проявлениями студенческой жизни, а, во-вторых, благодаря наличию ярких фактов, по-новому оценивать эти проявления.

Еда как оружие: голодовки и политический протест

Если совместная трапеза символизировала единство, то сознательный отказ от пищи стал крайней, но мощной формой выражения коллективной воли. Потребность учащих в самостоятельности принятия решений о своем существовании, а еще более неудовлетворенность казенным питанием выступали одной из причин появления студенческих братств (корпораций). Эти сообщества зародились в Европе, распространились в США и России, выстраивались вокруг создаваемых их участниками ритуалов, среди которых были совместные обеды и ужины. За общим столом укреплялись связи, обсуждались не только учебные, но и политические вопросы, формировалась солидарность, которая выходила далеко за стены университетов. Некоторые из этих традиций складывались еще в Средневековье, а какие-то возникали в наше время.

Можно привести примеры организации студентами, соседями по общежитию некоторых немецких университетов за месяц до Рождества «глинтвейн-клуба». Они по очереди готовят напиток и закуски и приглашают к себе однокурсников. На такие встречи с собой принято приносить кружки, которые уносят обратно, чтобы не обременять хозяина мытьем посуды. На чешском обряде XVIII века, прообразом которого, в свою очередь, служила Тайная вечеря, благодаря студентке из Чехии в 1965 году в американском Университете Уэйк-Форест (англ. *Wake Forest University, WFU*) была впервые устроена «Трапеза любви». С того времени студенты, преподаватели и выпускники ежегодно собираются в церкви, зажигают свечи и поют праздничные гимны, передавая друг другу по рядам традиционные моравские булочки и кофе со сливками. Угощение символизирует единение присутствующих, их желание бороться с религиозными разногласиями и делиться хлебом насущным. Хотя сама трапеза отличается краткосрочностью, память о таких событиях хранится в самых разных застольных песнях [5, с. 18–32].

Не меньше, чем праздники, студентов сближали продовольственные бунты. Они

превращали еду из инструмента сплочения в инструмент политического давления. В 1766 году вспыхнул «Масляный бунт» (англ. *Butter Rebellion*) в Гарвардском университете. Эта протестная акция была вызвана тем, что зимой в Тринадцати колониях не хватало масла, и его приходилось импортировать из Ирландии. Масло часто портилось во время транспортировки и становилось несъедобным весной. Студенты собрались в университетской часовне, бойкотировали столовую и обратились с протестом к губернатору колонии Массачусетс. Однако администрация университета расценила поведение студентов как предательство короны, и 155 из них были вынуждены подписать заявление о покаянии [6].

Периодически протестные акции были вызваны схожими проблемами. В 1965 году студенты канадского университета Калгари (*UCalgary*) организовали кампанию *I. M. Hungry* (Я голоден), инсценировав похороны студентки по имени Стефани Бейкер. Таким образом, они символизировали свой протест против высоких цен и плохого качества еды в университетской столовой. До официального открытия студенческого кооператива в Университете Мэриленда (англ. *The University of Maryland, College Park, University of Maryland, UMD*) в 1975 году, студенты, недовольные качеством питания, начали делать сэндвичи дома и продавать их на кампусе. Это получило название «партизанская линия сэндвичей» (англ. *Guerilla sandwich line*). С 1980 по 1986 год студенты Университета Нотр-Дам (англ. *University of Notre Dame*) бойкотировали продукцию *Campbell's Soup* в поддержку бастующих сельскохозяйственных рабочих. Символом этого бойкота была листовка, пародирующая известную картину Энди Уорхола с банкой супа «*Cream of Exploitation Soup*» (Крем-суп эксплуатации).

Протестом можно было считать и непрерывную трапезу. В 2005 году в Москве группа студентов организовала акцию «Едим за отставку правительства». Они непрерывно ели в кафе, а на специальной доске отмечали, сколько блюд уже «съедено за отставку»,

пытаясь привлечь внимание к своим политическим требованиям. Простой и понятный лозунг «Мы хотим есть!» стал отправной точкой для студенческого движения в Московском государственном университете в 2007 году. Его поводом стал протест против дороговизны еды в студенческом кафе, но позже перерос в более широкие требования к администрации вуза, за что и получил название «пищевая революция».

Еда — это не только физиологическая потребность, но и мощный символ, который студенты разных стран и эпох использовали для выражения своего протеста. Визуальные символы и образы органично вписываются в общую символику студенческого протеста. В первую очередь это касается одной из самых заметных знаков «цветных революций» — кулака. На плакате *Food for People Not for Profit*, созданном студентом Роджером Хектом в 1986 году для Мэрилендского продовольственного кооператива (англ. *Maryland Food Collective*) в США [7, с. 492–499] был изображен кулак, пробивающий сэндвич, символизирующий борьбу за качественную и доступную еду для людей, а не для извлечения прибыли. Еще на том же плакате были изображены герои латиноамериканского социального протеста Че Гевара и Аугусто Сандино. Их присутствие подчеркивало связь между студенческими продовольственными инициативами и более широкими левыми политическими движениями того времени.

В 2003 году студенты Нижегородского государственного агротехнологического университета имени Л. Я. Флорентьева (НГАТУ) пронесли по улицам гигантский трехметровый мюльж колбасы, которая стала символом недоступности качественной еды. Студенты говорили, что стипендии хватает только на самую дешевую колбасу, которую делают «из настоящих отходов».

Вероятно, наиболее известным международным символом, хотя он не является сугубо студенческим, стал символ бомбы. Это движение зародилось в 1980-х годах в США среди антивоенных активистов «Еда, а не бомбы» (англ. *Food Not Bombs*), который был подхвачен студентами во многих странах мира. Раздача бесплатной веганской еды стала фор-

мой протеста против милитаризма, бедности и системы, которая тратит огромные средства на вооружение, вместо того, чтобы бороться с голодом. Акции протеста были проявлением художественной провокации. Так, например, в 2020 году студент Голдсмитс-колледжа (англ. *Goldsmiths, University of London*) высыпал 31 т моркови и картофеля во дворе учебного заведения как художественный проект, вдохновленный протестами фермеров. Другие учащиеся восприняли это действие как оскорбительную акцию на фоне бедности в районе и организовали раздачу этих же овощей всем нуждающимся, превратив художественный акт протеста в акт взаимопомощи.

Новейший пример — «Революция на границе» (укр. *Револуція на граніті*) в Киеве в октябре 1990 г., организованная Украинским студенческим союзом и Студенческим братством, когда более ста студентов начали голодовку на площади Октябрьской революции, требуя политических изменений. Эта акция ненасильственного протеста, где еда стала предметом жертвы, оказалась невероятно эффективной. Власти были вынуждены пойти на переговоры и удовлетворить часть требований, что показало силу организованного студенческого движения. Голодовка продемонстрировала, что контроль над собственным телом и питанием может быть актом гражданского неповиновения, способным поколебать социальные устои. Именно поэтому сначала студенты, а потом власти постарались сохранить о ней память. Так, к 10-летию голодовки в 2000 году был создан документальный фильм, а 20-летие революции отметили фестивалем патриотической и повстанческой песни «Гайдамака.ua», который организовал украин-



Плакат движения «Еда, а не бомбы»

ский журналист и телеведущей Олесь Доний. Еще через пять лет, в октябре 2015 года, Президент Украины Петр Порошенко издал Указ «О праздновании 25-й годовщины Студенческой революции на граните».

Эти примеры показывают, что еда в руках студентов — не просто предмет потребления, а язык, на котором они говорят о социальной справедливости, экономических проблемах и выдвигают политические требования.

Организация студенческого питания — портрет эпохи

Естественно, организация питания в разные времена была разной. В ранние периоды университетской истории она была заботой самих студентов и часто за нее отвечали многочисленные землячества. Позже к этой деятельности подключилось государство. В России подобная практика — «пензионерская система» — появилась в XVIII веке. Первые студенческие столовые в Санкт-Петербурге, например, при Кадетском корпусе или Медико-хирургической академии, были неотъемлемой частью учебного заведения, наравне с библиотекой и конференц-залом. Однако качество питания часто оставляло желать лучшего. Об этом прямо рассказывали в своих воспоминаниях воспитанницы Смольного института, когда писали о «малопитательной» пище и «крошечных порциях». О том, как это дело было устроено в первые десятилетия существования Московского университета, можно судить по воспоминаниям одного из первых московских студентов, юриста, профессора и декана нравственного факультета Харьковского университета И. Ф. Тимковского (1773–1853), который сообщает множество любопытных деталей. Он писал, что под помещение столовой поначалу приспособили здание аустерии, примыкавшей к первому университетскому дому на Красной площади. Также с его слов можно заключить, что «столовые деньги» выплачивались каждому студенту наличными, и учащиеся, как правило, вскладчину закупали посуду, припасы и нанимали кухарку. На это уходило 3–4 рубля в месяц — деньги по тем временам довольно большие [8].

Первая студенческая столовая Императорского университета в Санкт-Петербурге на Биржевой линии, дом 6 может служить образцом нового направления организации питания учащихся, когда к нему подключились благотворители. Развитие этого вектора благотворительности будет способствовать появ-

лению в 1950-х годах концепции общественного блага (англ. *public good*), предполагающей, что благо потребляется всеми гражданами коллективно и не зависит от того, платят они за него или нет. В сфере услуг, особенно в благотворительных студенческих столовых, проявление этой концепции было исключительно наглядным [9, с. 46–54]. Здание построено по проекту архитектора Ивана Николаевича Коковцева в 1902 году на земле, пожертвованной княгиней Юсуповой. Столовая названа именем профессора истории русской литературы Санкт-Петербургского университета Ореста Федоровича Миллера (1833–1889). В конце XIX в. он основал «Общество вспомоществования недостаточным студентам Санкт-Петербургского университета» и стал инициатором учреждения студенческой столовой. Столовая действует и сейчас, студенты называют ее «восьмеркой», пирожки вкусные, а на входе можно посмотреть старые фотографии из истории столовой. На втором этаже располагались залы для проведения мероприятий и вручения дипломов. В молодой Советской России концепция университетских столовых вписывалась в представления о фабриках-кухнях, отличающихся индустриальным подхо-



Новая столовая студентов С.-Петербургского Императорского университета. Обеденный зал и буфет. По фот. Полонского авт. «Нивы»

дом к организации общественного питания. В 1920-х — середине 1930-х гг. такой подход отвечал смыслам новой ритмике жизни, нового пространства повседневности, которые оказывали влияние на формирование советского «красного» студента [10, с. 37–44]. О том, насколько важным для студентов была организация студенческого питания, можно судить по периодическим изданиям Ленинградского, Казанского, Саратовского, Свердловского, Московского и других университетов. В них освещались такие проблемы, как несоблюдение элементарных норм гигиены, очереди, низкое качество еды, пыль, грязь и проч. Также вопросы улучшения студенческого питания зависели от тяжелейшего материального положения учащихся, многим из которых не хватало денег на удовлетворение минимальных жизненных потребностей. Власти пытались направить недовольство студентов на руководство и сотрудников столовой, представителей органов, ответственных за организацию питания, и даже профессию, что, по сути, вписывалось в логику активной пролетаризации высшей школы. Вследствие таких усилий студенческая молодежь теряла самостоятельный статус и ту роль в обществе, какая была в дореволюционный период. Несмотря на внешнюю свободу, которую выражали просторные залы фабрик-кухонь, они вписывались в практику жесткой регламентации жизнедеятельности,

для которой необходимы были такие управленческие механизмы, которые, с одной стороны, обеспечивали пропаганду нового образа жизни, а, с другой стороны, поддерживали систему поощрений и привилегий, к которым и относился доступ к качественному питанию [11, с. 154–163].

Если студенческую пору справедливо называть самой яркой и насыщенной частью жизни молодого человека, то вряд ли это относилось к ее гастрономической части. Практически везде у студентов выбор места общественного питания был крайне ограничен. В СССР у них он состоял либо в питании в вузовской столовой, либо в покупке недорогих продуктов и самостоятельной готовке. Естественно, питание в столовой обходилось дороже. В 1970-е годы комплексный обед, состоящий из супа, пюре, мясной или овощной подливки и кусочка хлеба, стоил примерно 30–40 коп., а более дорогой выбор доходил до одного рубля. Обед дороже включал все то же, что и более дешевый, но сюда добавлялся компот, сладкая булочка и котлета со сметаной. Если не было желания есть в столовой, то выход находился в пельменных или вареничных. Еще студенты любили покупать мороженое и газировку из автоматов. Сцена со студентом Шуриком, стоящим около автомата с газировкой, запечатлена в новелле «Наваждение» из кинофильма Леонида Гайдая «Операция „Ы“».

Система студенческого питания достаточно быстро институционализировалась. В настоящее время в большинстве университетов мира функционируют столовые, кафе и буфеты, помогающие обеспечить студентов доступной и здоровой пищей. Однако эта система часто сталкивается с проблемами: однообразное меню, низкое качество продуктов, высокие цены.



Гицевич Вера. «Развернем массовое строительство столовых», 1932 г.



Сцена из кинофильма «Операция „Ы“»

Альтернативные формы организации студенческого питания

Система организации студенческого питания ярко демонстрирует все изменения, происходящие не только в самом студенческом движении, но и в экономике. Они отразили процесс создания новых форм экономической деятельности или поддержания уже имеющихся, например, кооперативов [12, с. 24–37; 13, с. 88–97]. В студенческие пищевые кооперативы студенты объединяются для совместных закупок или даже производства продуктов. Также известны сыроварни, создаваемые в аграрных вузах, например, «Школа сыровара» в Башкирском государственном аграрном университете (БГАУ), в Технологическом институте РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева, Красноярском государственном аграрном университете и др. Еще одна форма — клубы здорового питания и кулинарные мастер-классы. Они стали площадкой не только для обучения, но и для общения обучающихся. В крупных университетах мира образуются центры студенческого питания как органы студенческого самоуправления, управляющие точками питания в кампусе.

Такие форматы способствовали изменению сути студенческого самоуправления, которое, начиная с самого своего происхождения в основном отражало потребность в организации жизни студентов, обеспечения им комфортного быта. Новые экономические возможности в сфере организации питания позволяют перейти от роли пассивного организатора потребителей услуг к активному управленческому процессу. Эти возможности подтверждают успехи комиссий студенческого контроля за питанием, которые создаются профсоюзными организациями. В задачи комиссий входят: регулярные, устраиваемые примерно раз в неделю, проверки столовых и буфетов на соответствие санитарным нормам и качеству блюд; опросы учащихся и организация потребительских конференций для выявления мнения и проблем; разработка меню, включая льготное и диетическое питание; взаимодействие с администрацией вуза для решения системных вопросов и улучшения услуг питания. Именно такие задачи ставит перед собой студенческая комиссия в казахстанском Арка-

лыкском педагогическом институте имени И. Алтынсарина, следящая за качеством услуг студенческой столовой. Благодаря подобным структурам обучающиеся могут более активно влиять не только на процесс организации питания, но получать некоторую управленческую практику в одной из важнейших сфер сервиса, что серьезно расширяет диапазон их профессиональных компетенций.

Сейчас формируется социально-экономическая система, связанная с совместным потреблением и участием, получившая наименование шеринг-экономики (англ. *sharing economy*). Известно множество примеров участия студентов в ее направлениях, в частности, в фудшеринге. Наиболее ценным здесь выступает фактор коллаборации, который раздвигает представления о традиционных формах университетского корпоративизма. Студенты выступают не только как волонтеры, но и как организаторы собственных проектов и исследователи этой сферы. Вот несколько ярких примеров, разделенных по направлениям деятельности.

В России активно развивается системное обучение студентов для работы в сфере фудшеринга. В Великом Новгороде развернута программа «Специалист фудшеринга 2.0» «Фудшеринг Университета» (Банк еды «Русь») [14]. Этот образовательный курс прошли более 4 тыс. чел. из 63 регионов. В рамках программы студенты не только слушают лекции, но и разрабатывают курсовые проекты по развитию фудшеринга в своих регионах, а после защиты становятся менторами для новых волонтеров.

Многие студенты с энтузиазмом участвуют в волонтерских акциях или запускают собственные инициативы. В частности, в Свердловской области реализуется проект «Студенты за добрые дела», поддержанный Фондом президентских грантов. В его рамках создается волонтерская сеть, состоящая из трехсот студентов, которые сначала проходят обучение на лекциях и семинарах, после чего участвуют в благотворительных акциях. Они собирают продукты в магазинах и помогают формировать и раздавать продуктовые наборы нуж-

дающимся. В Павлово-Посадском техникуме развернута инициатива студентов «Движения Первых» по организации мероприятия «Фудшеринг волонтерство», связанной с созданием в техникуме студенческой группы для занятий фудшерингом на постоянной основе. В Финляндии есть пример Университета Аалто *Aalto Foodsharing*. Весной 2024 года три студента основали сообщество по спасению еды, за короткое время наладили сотрудничество с кафе и магазинами, установили в кампусе два «общественных холодильника». Им удалось спасти тысячи килограммов продуктов от утилизации. Этот проект стал важной частью университетской жизни по борьбе с пищевыми отходами и поддержке обучающихся.

Фудшеринг становится предметом не только практической, но и научной деятельности студентов. Так студентка Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики» Вероника Ниценко посвятила свою выпускную квалификационную работу изучению мотивации молодежи к участию в фудшеринге. На примере Банка еды «Русь» она провела опрос двух сотен молодых волонтеров и разработала контент-стратегию для привлечения новых добровольцев. Это подтверждает подлинный аналитический интерес студентов к этой теме. Участие студентов

в фудшеринге многогранно: от разовой волонтерской помощи до управления собственными проектами и научного осмысления этого социального явления.

Новым понятием является фриганство (англ. *freeganism* от *free* — свободный, бесплатный и *vegan* — веганизм). Мотивы вовлечения в него могут быть разными: во-первых, экономия и выживание, когда многие студенты переходят к фриганству из-за нехватки средств; во-вторых, идеологические и экологические, объясняющиеся антикапиталистическими убеждениями, протестом против общества потребления или заботой об экологии; в-третьих, корпоративистскими устремлениями, поскольку вместо отдельных точек питания учащиеся создают неформальные сообщества.

Известны следующие основные способы совместного фриганства: создание стихийных компаний и «коммун»; поиск в «прибыльных» местах, например, мусорных контейнерах около супермаркетов, в частности, сети «Магнит», ресторанов и овощных складов; образование сообществ по интересам (например, сообщество фриганов в Санкт-Петербурге, насчитывающее около тысячи человек, основу которого составляют студенты и выпускники вузов); налаженная передача участникам движения информации о «хлебных» местах.

Высшее образование: пищевой профиль

История высшего пищевого образования насчитывает около полутора веков и развивается от первых отраслевых училищ до современных мощных научно-образовательных центров. Изначально подготовка кадров велась в рамках общих технических, политехнических или сельскохозяйственных институтов. Но специализированные учебные заведения, полностью посвященные пищевой индустрии, появились на рубеже XIX–XX веков. Одним из первых таких высших учебных заведений в Европе считается Пражский университет пищевых технологий, основанный в 1952 году. Хотя его предшественники существовали и раньше, в частности, многие ведущие мировые программы по пищевой науке исторически развивались в составе крупных университетов, например, в американском *Cornell University*.

Сегодня лучшие мировые университеты в этой области задают тон в исследованиях и инновациях, в то время как российские вузы, сохраняя сильные традиционные школы, адаптируют программы к современным вызовам пищевой индустрии, биотехнологии и устойчивого развития. Выбор учебного заведения зависит от конкретных интересов: фундаментальная наука, прикладные технологии, управление или организация питания. Престиж и популярность этого направления обучения определяются авторитетными международными рейтингами (*QS*, *ShanghaiRanking*, *U. S. News*).

Лидерами в области пищевых технологий, аграрных и экологических наук традиционно являются вузы, сочетающие мощную исследовательскую базу, широкий спектр программ

и тесные связи с индустрией. К таким относится *Wageningen University & Research* (Нидерланды), обладающий сильной междисциплинарной исследовательской базой. Один из лучших в мире в области пищевой науки, виноградарства и энологии, сельского хозяйства — это *University of California, Davis* (США). Уже упоминаемый *Cornell*, имеющий признанный в мире колледж сельского хозяйства и жизненных наук предлагает ведущие программы по пищевой науке, пищевой химии и технологии. В Канаде лидером по пищевой науке и технологиям, известным сильными прикладными исследованиями, является Гуэлфский университет (англ. *University of Guelph*). Ведущий китайский вуз в области пищевой науки и технологии, легкой промышленности — *Jiangnan University*. *University of Reading* из Великобритании отмечен программами в области пищевой науки, питания и сельского хозяйства.

В Российской империи и СССР системная подготовка инженеров пищевого профиля началась с отраслевых технических училищ. В 1884 году при Смелянском рафинадном заводе были открыты технические классы для подготовки техников-химиков сахарного производства, которые стали первым в истории России специализированным техническим учебным заведением пищевого профиля, а позже — основой Национального университета пищевых технологий (НУПТ). В Одессе в 1902 году официально начала работать Школа мукомолов, созданная для подготовки инженеров для быстрорастущей мукомольной промышленности, которая стала предшественницей Одесской национальной академии пищевых технологий. В 1920–1930-е годы в Москве, Ленинграде, Краснодаре, Вороне-

же и других городах СССР началось планомерное создание сети отраслевых пищевых вузов (мясной, рыбной, молочной, хлебопекарной промышленности).

В России подготовка специалистов для пищевой и перерабатывающей промышленности сосредоточена как в узкопрофильных технологических университетах, так и в крупных федеральных или аграрных вузах. Московский государственный университет пищевых производств (МГУПП) — ведущий профильный вуз страны, готовящий технологов, инженеров и управленцев для всех отраслей пищевой промышленности. Московский государственный университет технологий и управления имени К. Г. Разумовского (МГУТУ) также является крупным учебно-научным комплексом, готовящим специалистов для пищевой и легкой промышленности, сферы сервиса. В Российской государственном аграрном университете — МСХА имени К. А. Тимирязева — на технологическом факультете реализуются программы по технологиям пищевых производств, сочетающие аграрную и технологическую подготовку. Санкт-Петербургский государственный университет сервиса и экономики (СПбГУСЭ) можно назвать ведущим вузом в регионе по подготовке технологов и организаторов общественного питания и ресторанного дела. В составе Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого (СПбПУ) ведутся программы по пищевой инженерии и биотехнологиям. Дальневосточный федеральный университет (ДВФУ) предлагает уникальные для России программы, такие как «пищевые биотехнологии». Все это позволяет говорить о наличии в России разветвленной системы подготовки специалистов для пищевой сферы.

Студенческие ресторанные стартапы

Отдельным направлением экономической активности студентов — будущих пищевиков стало открытие собственных ресторанов. Одно из таких заведений открылось в конце 2025 г. в московском Дворце пионеров на Воробьевых горах. Ресторан «Встреча друзей» на 90 посадочных мест стал первым подобного рода заведением. Его концепция ориенти-

рована не на выручку, а на апробацию полученных студентами пищевых колледжей Москвы навыков. Поэтому такой ресторан превратился в новую учебно-производственную площадку. Некоторое профессиональное оборудование было взято из «Московского образовательного комплекса ЗАПАД». В заведение можно устроиться уже со второго курса, чтобы

получить не только зачет за практику, но и первую зарплату [15].

Если московский ресторан стал первым российским опытом подобной активности, то в международном плане интересны наработки Международного университета гостеприимства SWISSAM, в котором каждому студенту третьего курса предоставлялась возможность открытия собственного ресторана.

В программу обучения в рамках курса *F&B Facilities Management* («Управление помещениями и оборудованием в общественном питании») включено открытие *pop-up* (англ. *pop-up* — всплывать) заведения, то есть формата, функционирующего либо один, либо несколько дней. Начинается обучение с того, что обучающиеся самостоятельно разрабатывают свою концепцию будущего ресторана, а завершается проект с воплощения этой идеи в реальность, что становится итоговым экзаменом. Между этими позициями студенты изу-



Логотип Международного университета гостеприимства SWISSAM

чают конкурентов, предлагают маркетинговую стратегию, распределяют роли, создают меню, оформляют интерьер, учатся готовить и обслуживать гостей, включающих преподавателей, других учащихся и близких друзей. Как правило, такие заведения открываются непосредственно на территории кампуса университета. Особый момент состоит в открытии и презентации *pop-up* ресторана. Наличие практического опыта дает студентам основания закрепить теоретические знания, усовершенствовать практические навыки, что позволит им запустить собственный бизнес в будущем [16].

Заключение

История показывает, что борьба за право на достойную еду часто была первым шагом к более широкой гражданской и политической самоорганизации студентов. Кухня и столовая превращались не просто в место утоления голода, а в важнейшую лабораторию студенческой солидарности, в которой формируется коллективная университетская идентичность и способность к совместным действиям. Участие самих студентов в организации собственного питания в большей степени служило показателем состояния сферы услуг, чем выступало непосредственно характеристикой вузовской жизни. Когда-то коллективные трапезы учащихся средневековых колледжей были значимой частью формирования их корпоративной идентичности. А позже в сложные времена и в разных странах забота органов самоуправления об обеспечении студентов, особенно малоимущих и иногородних регулярным питанием, спланировала эту общность. Но со временем ситуация менялась. Обучающиеся начинали

более ценить трапезу как проявление неформального общения, гастрономическую скрепу студенческого корпоративизма.

Несмотря на то, что и сейчас как сама еда, так и пищевая символика сохраняют свой потенциал инструмента политического протеста, как в случае голодовок-протестов, эта ее функция отходит на второй план. Ценнее для современных студентов оказываются возможности, предоставляемые этим сегментом сервиса, развить собственные навыки управления. Преимущество такой формы работы студенческих организаций проявляется в том, что результаты принятой ими ответственности за качество и организацию питания видны мгновенно. С одной стороны, это полностью отвечает скоротечности студенческой жизни. С другой стороны, внимание исследователей к «гастрономической» стороне студенческого движения позволяет лучше понять более широкий набор механизмов его консолидации и эволюции на протяжении веков.

Список источников

1. Антонова Н. Л., Пименова О. И. Гастрономические практики как предмет социологического анализа: направления исследований // Дискуссия. 2016. № 2 (65). С. 72–76. EDN: VPILER.
2. Вознесенский И. С. Темпоральная компонента организационной культуры // Этносоциум и межнациональная культура. 2020. № 1(139). С. 20–28. EDN: DSMMLLO.
3. Вознесенский И. С., Терновая Л. О. Университетские темпомиры: особенности социального времени студента // Миссия конфессий. 2024. Том 13, Часть 4, № 77. С. 48–54.
4. Терновая Л. О. Гастрономическая геополитика : монография. Москва : ИНФРА-М, 2023. 243 с.
5. Петри Э. К. Русские студенческие застольные песни: к проблеме контакта культур // Актуальные проблемы высшего музыкального образования. 2020. № 3(57). С. 18–32. EDN: NITLET.
6. Bethell J. T., Hunt R.M. & Shenton R. Harvard from A to Z. and University Press : Cambridge, MA : Harvard University Press, 2004. vii, 396 p.
7. Терновая Л. О. Студенчество в «цветных революциях» // Капитал революций : монография. Москва : КноРус, 2018. С. 492–499.
8. Тимковский И. Ф. Записки Ильи Федоровича Тимковского. Мое определение в службу : Сказание в 3 частях // Русский архив, издаваемый Петром Бартевым. Тетрадь пятая. Санкт-Петербург, 1874. 160 с.
9. Жидков А. С. Концепция общественного блага и развитие сферы услуг // Вестник Московского университета имени С. Ю. Витте. 2017. № 4 (23). С. 46–54. EDN: NQUONX.
10. Вознесенский И. С. Лига «Время»: из прошлого в будущее // Этносоциум и межнациональная культура. 2017. № 2 (104). С. 37–44. EDN: YUODLN.
11. Сидорчук И. В. Чахлый «росток коммунизма»: университетская столовая 1920-х – середины 1930-х годов как место формирования советского студента // Вестник Пермского университета. Серия: История. 2025. № 1(68). С. 154–163. DOI: 10/17072/2219-3111-2025-1-154-163.
12. Терновая Л. О. Культура потребления в ракурсе истории потребительской кооперации // Культура Мира. 2021. Том 9, Вып. 4. С. 24–37.
13. Терновая Л. О. Студенчество и кооперация в СССР и странах Восточной Европы // Кооперация и молодежь : сборник научных трудов. Москва : Институт молодежи, 1990. С. 88–97.
14. Кейс: волонтеры в фудшеринге // Агентство социальной информации : сайт. URL: <https://asi.org.ru/2024/03/29/keys-volontery-v-fudsheringe>. Дата публикации: 29.03.2024.
15. Зеленькова А. На Воробьевых горах открылся первый ресторан столичных колледжей: Что предлагают гостям молодые повара? // RGRU : сайт. URL: https://rg.ru/2025/12/15/reg-cfo/pervye-bliuda.html?ysclid=mtibg41857277944295&utm_referrer=https%3A%2F%2Fya.ru%2F. Дата публикации: 15.12.2025.
16. Что такое поп-ап рестораны и как студенты открывают их на третьем курсе // РБК Компании : сайт. URL: <https://companies.rbc.ru/news/hVy94mQf8o/chto-takoe-pop-up-restoranyi-i-kak-studentyi-otkryivayut-ih-na-tretem-kurse>. Дата публикации: 29.12.2025.

References

1. Antonova N. L., Pimenova O. I. Gastronomic practices as a subject of sociological analysis: research directions. *Diskussiya = Discussion*. 2016.;(2(65)):72–76. (In Russ.). EDN: VPILER.
2. Voznesensky I. S. Temporal component of organizational culture. *E`tnosocium i mezhnacional`naya kul`tura = Ethnosociety and interethnic culture*. 2020;(1(139)):20–28. (In Russ.). EDN: DSMMLLO.
3. Voznesensky I. S., Ternovaya L. O. University tempoworlds: features of student social time. *Missiya konfessij = Mission of confessions*. 2024;13-4(77):48–54. (In Russ.).
4. Ternovaya L. O. Gastronomic geopolitics: monograph. Moscow: INFRA-M; 2023. 243 p. (In Russ.).
5. Petri, E. K. Russian Student Drinking Songs: On the Problem of Cultural Contact. *Aktual`ny`e problemy` vy`sshego muzy`kal`nogo obrazovaniya = Actual Problems of Higher Music Education*. 2020;(3(57)):18–32. (In Russ.). EDN: NITLET.
6. Bethell, J. T., Hunt, R. M., & Shenton, R. Harvard from A to Z. Harvard University Press: Cambridge, MA: Harvard University Press, 2004. vii, 396 p.
7. Ternovaya, L. O. Students in “Color Revolutions”. Capital of Revolutions: monograph. Moscow: KnoRus; 2018. P. 492–499. (In Russ.).
8. Timkovsky, I. F. Notes of Ilya Fedorovich Timkovsky. My Determination to the service: a tale in three parts. *Russkij arxiv, izdavaemy`j Petrom Bartenevy`m. Tetrad` pyataya = Russian Archive, published by Pyotr Bartenev. Notebook Five*. St. Petersburg; 1874. 160 p. (In Russ.).

9. Zhidkov A. S. The Concept of Public Good and the Development of the Service Sphere. *Vestnik Moskovskogo universiteta imeni S. Yu. Vitte* = *Bulletin of the Moscow University named after S. Yu. Witte*. 2017;(4(23)):46–54. (In Russ.). EDN: NQUONX.
10. Voznesensky I. S. The "Time" League: From the Past to the Future. *E`tnosocium i mezhnacional`naya kul`tura* = *Ethnosociety and Interethnic Culture*. 2017;(2(104)):37–44. (In Russ.). EDN: YUODLH.
11. Sidorchuk I. V. The withered "sprout of communism": the university canteen of the 1920^s – mid-1930^s as a place for the formation of the Soviet student. *Vestnik Permskogo universiteta. Seriya: Istoriya* = *Perm University Herald. Series: History*. 2025;(1(68)):154–163. (In Russ.). DOI: 10/17072/2219-3111-2025-1-154-163.
12. Ternovaya L. O. Consumer culture in the perspective of the history of consumer cooperation. *Kul`tura Mira* = *Culture of the World*. 2021;9(4):24–37. (In Russ.).
13. Ternovaya L. O. Students and cooperation in the USSR and Eastern European countries. *Kooperaciya i molodezh` : sbornik nauchny`x trudov* = *Cooperation and youth: a collection of scientific papers*. Moscow: Institute of Youth; 1990. P. 88–97. (In Russ.).
14. Case Study: Volunteers in Foodsharing. Social Information Agency: website. (In Russ.). Available from: <https://asi.org.ru/2024/03/29/kejs-volontery-v-fudsheringe>. Publication date: March 29, 2024.
15. Zelenkova A. The First Restaurant of Moscow Colleges Opens on Sparrow Hills: What Do Young Chefs Offer Guests? RGRU: website. (In Russ.). Available from: https://rg.ru/2025/12/15/reg-cfo/pervye-bliuda.html?ysclid=mtibg41857277944295&utm_referrer=https%3A%2F%2Fya.ru%2F. Publication date: December 15, 2025.
16. What are pop-up restaurants and how do students open them in their third year? RBC Companies: website. (In Russ.). Available from: <https://companies.rbc.ru/news/hVy94mQf8o/chto-takoe-pop-up-restoranyi-i-kak-studentyi-otkryivayut-ih-na-tretem-kurse>. Publication date: December 29, 2025.

Информация об авторах

Т. А. Нигматуллина — доктор политических наук, кандидат исторических наук, профессор, директор;
Л. О. Терновая — доктор исторических наук, профессор, профессор кафедры социологии и управления.

Information about the authors

T. A. Nigmatullina — Doctor of Science (Political), Candidate of Science (Historical), Professor, Director;
L. O. Ternovaya — Doctor of Science (Historical), Professor, Professor of the Department of Sociology and Management.

Статья поступила в редакцию 21.04.2026; одобрена после рецензирования 20.05.2026; принята к публикации 22.09.2026.

The article was submitted 21.04.2025; approved after reviewing 20.05.2026; accepted for publication 22.09.2026.