

**Специалист с большой буквы**  
— так говорят о выпускниках знаменитой «плехановки»

Многие, услышав название «Российский экономический Университет имени Г.В. Плеханова», полагают, что из его стен выходят исключительно специалисты по экономике. Потому что далеко не все знают: здесь можно получить великолепное техническое образование. И нередко абитуриенты, мечтающие об инженерном образовании, обходят «плехановку» стороной.

А зря!

**Не только экономика**

Действительно, Российский экономический Университет имени Г.В. Плеханова, имеющий более чем 110-летнюю историю, считается одним из ведущих экономических вузов страны. Однако он дает своим студентам качественное образование не только в области экономических, но и технических наук.

К примеру, направление «Технологические машины и оборудование» — одно из старейших в РЭУ им. Г.В. Плеханова. Подготовкой специалистов по этому направлению занимается факультет, который сегодня называется «Факультет гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии» — сокращенно ГРТСИ, в том числе кафедра ресторанного бизнеса.

Здесь, к слову, надо заметить, что Плехановский университет, хоть и имеет давнюю историю и дает студентам классическое базовое образование, постоянно идет в ногу со временем, меняя структуру и, соответственно, названия факультетов, кафедр, набор дисциплин и т.д. таким образом, чтобы его выпускники всегда были востребованы отечественной экономикой, промышленностью, наукой.

К примеру, кафедра ресторанного бизнеса обучает студентов по таким весьма востребованным инженерным направлениям, как «Технологические машины и оборудование» (профиль — «Машины и аппараты пищевых производств»), «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль — «Технология и организация ресторанного дела»), «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль — «Технология и организация предприятий быстрого питания»), «Менеджмент», (по профилям «Менеджмент ресторанного бизнеса» и «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса»).

Пусть читателя не смущает слово «бизнес» в названии кафедры и ряда дисциплин. Речь идет об изучении, прежде всего, инженерных предметов. А «бизнес» — это уже практический вектор применения полученных теоретических знаний.

По этим дисциплинам обучение ведется в очной форме по программе бакалавриата (срок обучения — 4 года) как на бюджетной, так и на договорной основе. После четырех лет обучения выдается диплом государственного образца о высшем образовании с присуждением степени бакалавра по выбранному направлению подготовки.

В дальнейшем выпускники бакалавриата могут продолжить обучение, по магистерским программам (срок обучения — 2 года). Магистров готовят по направлениям «Технологические машины и оборудование» (профиль — «Технические комплексы ресторанной индустрии») и «Менеджмент» (профиль — «Менеджмент в индустрии питания»).

Любопытно, что около 60% выпускников-бакалавров поступают на бюджетную магистратуру других направлений. Здесь же, в «плекхановке», но не на инженерное, а на другое направление. Например, на управленческое.

После окончания магистратуры студенты имеют возможность поступить в аспирантуру.

### **Глубокий профессионал широкого профиля**

Сегодня обучение на кафедре построено таким образом, что, с одной стороны, позволяет выпускникам получить глубоко профессиональные знания, а с другой — стать специалистами широкого профиля, способными заниматься самой разнообразной деятельностью в зависимости от складывающейся рыночной конъюнктуры. С целью подготовки профессионалов мирового уровня на кафедре в учебный процесс внедрены программные продукты, такие как Autodesk AutoCAD, Anylogic, Microsoft Power Point, Microsoft Excel и другие.

Закончив обучение по этому профилю, выпускники обладают знаниями и навыками, которые позволяют им создавать конкурентоспособную продукцию машиностроения, основанную на применении современных методов и средств проектирования, расчета, математического, физического и компьютерного моделирования. Проектирование, производство, продажа, эксплуатация, сертификация всех видов торгово-технологического оборудования — вот далеко не полный перечень возможностей выпускников кафедры гостиничного бизнеса. Сюда нужно добавить и знание законов управления производством — этому, как уже было сказано, здесь тоже учат. И получается, что выпускник факультета — готовый топ-менеджер с великолепным техническим образованием! Специалист, которых так не хватает в современной Российской действительности.

### **Когда студента уже ждут на работу...**

Будущего специалиста всегда волнует вопрос — вот закончит он вуз, получит диплом... А дальше-то что? Куда пойти работать, сумеет ли применить свои знания на практике? Иначе говоря, будет ли он востребован?

Перед выпускниками кафедра ресторанного бизнеса такого вопроса не встает. Потому что кафедра имеет деловые контакты с отраслевыми предприятиями. Большинство преподавателей педагогическую деятельность на кафедре совмещают с научно-производственной работой, активно привлекая к ней и студентов. Так что практически все студенты старших курсов уже знают, где будут работать, получив диплом — их там ждут.

Другой не менее важный вопрос — а кем (если не сразу, то в перспективе) будущие выпускники могут стать? Каких высот достичь?

Как правило, многие из них становятся руководителями предприятий, занимающихся проектированием, изготовлением, поставкой, сервисным обслуживанием оборудования для пищевой перерабатывающей и торговой

промышленности. Понятно, что предприятий таких по стране — великое множество, а значит, спрос есть всегда. Тем более, что сегодня, по результатам объективного анализа, пищевая промышленность — на подъеме!

Еще одна группа должностей, на которые приглашают выпускников кафедры — главные конструкторы, главные инженеры, главные специалисты (это главный энергетик, главный механик, главный метролог и т.д.) предприятий.

Ну и, конечно, — собственный бизнес еще никто не отменял — выходцы кафедры и факультета в целом обладают достаточным объемом знаний, чтобы открыть собственное предприятие. Открыть свое дело — мечта многих молодых людей сегодня. Только не всем для этого хватает знаний и навыков. А вот выпускникам «плехановки» — как правило, хватает!

Потому что здесь студент получает, как уже было сказано, не только технические, но и экономические, а также юридические знания — как раз весь набор, что нужен бизнесмену. А кроме того, в ходе учебы можно овладеть и несколькими иностранными языками — было бы желание! А это уже поможет вывести бизнес на международный уровень.

— Ну и, конечно же, наши выпускники могут работать — и многие работают! — в органах власти, как в ее исполнительной, так и законодательной ветвях, — рассказывает заведующий кафедрой ресторанного бизнеса доктор экономических наук, профессор Виталий Перов. — Особенно в структурах, которые занимаются регулированием, вопросами определения стратегии долгосрочных программ и т.д.

### **Не «пищей» единой...**

На кафедре ресторанного бизнеса любят повторять: «Наше обучение открывает выпускникам широкую дорогу в жизнь!» Почему?

Да потому что тепловое оборудование, которому в процессе обучения уделяется ключевое внимание, работает на основе одних и тех же физических законов и принципов — не важно, пищевое это оборудование, или иное, например, связанное с оборонной промышленностью. Ровно то же касается и холодильного оборудования (которое здесь тоже основательно «проходят»), и механического, и любого другого.

Поэтому выпускник этой кафедры, может работать не только в пищевой промышленности, не только в ресторанном или гостиничном бизнесе — а где угодно. Потому что он, по сути своей, Инженер. Инженер с большой буквы!

**Старший преподаватель кафедры РБ  
Дмитрий ЗИБОРОВ**

Контактная информация:

Тел. (499) 237-83-46, (499) 237-95-10

E-mail: [kafrb@rea.ru](mailto:kafrb@rea.ru)

Сайт: <https://www.rea.ru/ru/org/cathedries/Pages/pitkaf.aspx>

## Подготовка инженеров и технологов в РЭУ им. Г.В Плеханова

Обучение инженерным и технологическим специальностям для работы в области общественного питания в нашем университете ведёт свою историю с 1921 года. Кафедра ресторанного бизнеса в настоящее время готовит студентов по специальностям: «Технология продукции общественного питания» и «Технологические машины и оборудование». За последнее десятилетие число выпускников кафедры превысило тысячу человек. Выпускники университета по этим специальностям работают в ресторанах, кафе, сетях быстрого питания, гостиничных комплексах, на предприятиях пищевых производств и фирмах, которые разрабатывают и производят соответствующее технологическое оборудование. Кафедра ресторанного бизнеса является ведущей в России в области подготовки инженерных и технологических кадров для предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и торговли.

Как инженерное, так и технологическое направления относятся к старейшим в университете. Коммерческо-техническое отделение было одним из тех двух отделений, что были первоначально организованы в Московском коммерческом институте в 1907 году. Московский коммерческий институт в течение своей, более, чем вековой, истории многократно менял название и структуру - Московский институт народного хозяйства имени К. Маркса (1919-1924), Московский институт народного хозяйства имени Г.В. Плеханова (1924-1991), Российская экономическая академия имени Г.В. Плеханова, в настоящий момент (с 2010 г.), он называется Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова.

Инженерно-технологическим направлением в университете занимались видные ученые; С.А. Чаплыгин, А.П. Гавриленко, В.Р. Вильямс, Ф.М. Церевитинов, А.М. Бочвар, Я.Я. Никитинский, Н.А. Изгарышев, А.Н.

Вышелесский, Н.Н. Липатов, В.С. Баранов, М.П. Вуколович и многие другие.

Студенты, обучающиеся по инженерным и технологическим специальностям получают серьезную техническую, экономическую и организационную базу для дальнейшей жизни.

В качестве примера приведем несколько видов деятельности, к осуществлению которых готовят бакалавров по специальности «Технологические машины и оборудование». Выпускник по этому направлению подготавливается к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая (организация контроля качества сырья и материалов, параметров технологических процессов; организация процесса производства, ремонта, наладки, эксплуатации; оптимизация процессов; подбор оборудования; проведение сертификационных испытаний; анализ и решение проблемных задач и др.); организационно-управленческая (организация работы коллективов исполнителей; составление технической документации анализ затрат и результатов деятельности; стандартизация, сертификация процессов, оборудования и материалов; внедрение системы менеджмента качества и др.); научно-исследовательская (математическое моделирование машин, приводов, систем, различных комплексов, процессов, оборудования и производственных объектов с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования и проведения исследований; составление научных обзоров и публикаций; защита объектов интеллектуальной собственности и результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия и др.); проектно-конструкторская (разработка проектов технологических линий, оборудования, материалов с учетом механических, технологических, материаловедческих, эстетических,

экономических параметров и экологических требований;

использование информационных технологий при разработке нового оборудования и др.).

Приглашаем выпускников школ стать абитуриентами для поступления на инженерные и технологические специальности в Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова.

В заключение отметим, что, обеспечение народа России высококачественным ассортиментом продуктов питания является одной из базовых жизнеобразующих функций государства. Доля производства пищевых продуктов в общем объеме производства страны превышает четырнадцать процентов. В этой сфере работает свыше миллиона человек.

**Доцент кафедры ресторанного бизнеса,  
к.э.н. Кличева Е.В.**

Контактная информация:

Тел. (499) 237-83-46, (499) 237-95-10

E-mail: [kafitb@rea.ru](mailto:kafitb@rea.ru)

Сайт: <https://www.rea.ru/ru/org/cathedries/Pages/pitkaf.aspx>