

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 — «Инжиниринг высокотехнологического оборудования»), «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль — «Технология и организация ресторанного дела»), «Менеджмент», (по профилю «Менеджмент ресторанного 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 направлению «Менеджмент» (профиль — «Менеджмент в индустрии питания»).

Любопытно, что около 60% выпускников-бакалавров поступают на бюджетную магистратуру других направлений. Здесь же, в «Плехановке», 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.

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!

**Заведующий кафедрой РБ
Перов Виталий Иванович**

Контактная информация:

Тел. (499) 237-83-46, (499) 237-95-10

E-mail: kafrb@rea.ru

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