

## **«Плехановка» - 110 лет во благо России!**

Высшее учебное заведение как основа формирования интеллектуального и человеческого капитала страны должно гарантировать достойный труд своим выпускникам в обеспечение благосостояния человека и развития страны.

Одним из ВУЗов, который уже на протяжении более 110 лет сквозь века сохраняет традицию подготовки высококвалифицированных специалистов, востребованных профессиональным сообществом в России и мире, является Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова (РЭУ им. Г.В. Плеханова).

РЭУ им. Г.В. Плеханова осуществляет подготовку по более чем 30 направлениям в Москве и 26 филиалах, расположенных в городах Российской Федерации и за рубежом. Благодаря высокой практической направленности образования и его связи с развитием национальной экономики, РЭУ им. Г.В. Плеханова на протяжении многих лет был и остается одним из ведущих ВУЗов страны, входящим во всемирный рейтинг университетов и занимающим топовые позиции в России по трудоустройству и зарплате выпускников.

С учетом требований инновационной экономики среди наиболее приоритетных направлений можно выделить расширение сферы услуг и развитие инженерного дела.

Инженерное направление относится к одному из старейших в РЭУ им. Г.В. Плеханова, которое было первоначально организовано в институте еще в 1907 году. В настоящее время востребованным на рынке труда специальностям обучает студентов Кафедра ресторанного бизнеса, которая является выпускающей кафедрой Факультета гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии (ГРТСИ).

Кафедра ресторанного бизнеса реализует подготовку по таким инженерным направлениям, как «Технологические машины и оборудование» (профиль — «Инжиниринг высокотехнологического оборудования»), «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль — «Технология и организация ресторанного дела»), а также по направлению «Менеджмент», (профиль «Менеджмент ресторанного бизнеса»).

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

Кафедра ресторанного бизнеса также предоставляет возможность продолжить образование выпускникам колледжей предприятий питания. Срок обучения по программе Сокращенного профессионального образования

составляет 3 года. Это позволит выпускникам колледжей дополнить и расширить полученные знания, навыки и умения в области экономики, управления и технологии на качественно ином уровне с получением диплома государственного образца о высшем образовании.

Следует обратить внимание будущих абитуриентов на профильные предметы, которые потребуются для поступления в Университет. Для направления, связанного с машинами и оборудованием, потребуются знания в математике, русском языке и физике, для технологии продукции – математика, русский язык и химия, для будущих управленцев – математика, русский язык, обществознание и иностранный язык.

РЭУ им. Плеханова обеспечивает реализацию многоуровневой системы непрерывного образования. Так, выпускники бакалавриата имеют возможность продолжить свое обучение в магистратуре (срок обучения — 2 года) по направлению «Менеджмент» (профиль — «Менеджмент в индустрии питания») как на бюджетной, так и на договорной основе. Выпускники могут развивать свою специализацию или выбрать другое направление магистратуры, что позволяет расширить возможности применения молодого специалиста и степень его востребованности на рынке труда. После окончания магистратуры студенты имеют возможность поступить в аспирантуру.

Обучение на кафедре ресторанного бизнеса гармонично сочетает в себе профессиональные технические, технологические, экономические и управленческие дисциплины, позволяющие получить глубокие знания, всесторонне охватывающие выбранный профиль обучения. Профессорско-преподавательский состав кафедры использует практикоориентированный подход к обучению, основанный на применении деловых игр, ситуационных задач применительно к деятельности предприятий общественного питания и торговли. В процессе обучения студенты получают навыки работы с современными программными продуктами, такими как: Autodesk AutoCAD, Anylogic, MathsCAD, Corel photopaint, Photo-paint, Microsoft Power Point, Microsoft Excel, что соответствует стандартам международного уровня. Практические занятия проходят в специализированных лабораториях, оснащенных современным оборудованием, таких как: «Технологическая лаборатория», лаборатория «Процессы и аппараты пищевых производств и торговое оборудование» «Лаборатория исследования физико-химических свойств продуктов питания», лаборатория «Электрооборудование», лаборатория «Холодильная технология», лаборатория «Иннонавтика», лаборатория «Торгово-технологическое оборудование (тепловое)», лаборатория «Торгово-технологическое оборудование (механическое)», лаборатория «Электротехника и автоматика», лаборатория «Детали машин», лаборатория «Материаловедения и технологии машиностроения», а также

зал проектирования для выполнения работ, связанных с проектно-конструкторской деятельностью, как в рамках учебного процесса, так и при проведении научных исследований преподавателями, аспирантами, магистрантами и студентами кафедры ресторанного бизнеса.

Знания и умения выпускников кафедры ресторанного бизнеса весьма широки и комплексно охватывают все аспекты деятельности предприятия в современных рыночных условиях, включая, проектирование, производство, эксплуатацию, сертификацию, продажу всех видов торгово-технологического оборудования и т.д. Поэтому за время обучения в Университете у студентов формируется система общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, которые позволяют им успешно работать на ведущих предприятиях отрасли, участвовать в создании конкурентоспособного оборудования и продукции предприятий питания, а также открывать собственное дело.

Питание является обязательным атрибутом человеческой жизни, что делает, с одной стороны, пищевую промышленность одной из самых важных сфер социально-экономического развития страны и ресторанный бизнес привлекательным всегда и во все времена, а с другой стороны, предоставляет возможность выпускникам кафедры ресторанного бизнеса найти себя и успешно реализовать в профессиональной деятельности.

**Будущее нашей страны за высококвалифицированными кадрами и это будущее в наших руках.**

Приглашаем предприятия стать партнерами кафедры ресторанного бизнеса и принять активное участие в подготовке конкурентоспособных и востребованных на рынке труда специалистов, а абитуриентов стать будущими студентами одного из ведущих ВУЗов России – РЭУ им. Г.В. Плеханова.

**Доцент кафедры ресторанного бизнеса  
ФГБОУ ВО «Российский экономический  
университет имени Г. В. Плеханова»,  
к.э.н Кличева Е.В.**

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>