**Успешное образование в РЭУ им. Г.В Плеханова**

Обучение инженерным и технологическим специальностям для работы в области общественного питания в Российском экономическом университете им Г.В. Плеханова ведёт свою историю с 1921 года. 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.

В настоящее время востребованным на рынке труда специальностям обучает студентов Кафедра пищевых технологий и биоинженерии, которая является выпускающей кафедрой Высшей инженерной школы «Новые материалы и технологии».

 Кафедра пищевых технологий и биоинженерии реализует подготовку по таким инженерным направлениям, как «Технологические машины и оборудование» (профиль - «Инженер-экономист»), «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль - «Технология и организация ресторанного дела»), а также по направлению «Менеджмент», (профиль - «Менеджмент ресторанного бизнеса»).

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, информатике, для технологии продукции - математика, русский язык и химия, для будущих управленцев - математика, русский язык, обществознание и иностранный язык.

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

В качестве примера можно привести 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.

Обучение на кафедре гармонично сочетает в себе классические технологические и экономические дисциплины. Базовые дисциплины позволяют получить глубокие знания, всесторонне охватывающие выбранный профиль обучения. В процессе обучения используют деловые игры, ситуационные задачи, задачи по моделированию управления производством ресторана. Практические занятия проходят в специализированных лабораториях. В процесс 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.

Выпускники обладают профессиональными знаниями и навыками, которые позволяют им работать на ведущих предприятиях отрасли, участвовать в создании конкурентоспособного оборудования и продукции предприятий питания. При этом выпускники могут уверенно использовать, полученные знания в области современных методов и средств проектирования, расчета, математического, физического и компьютерного моделирования. Все это подкрепляется знанием экономических законов и механизмов управления предприятием.

Выпускники бакалавриата имеют возможность не останавливаться на достигнутом и продолжить обучение в магистратуре. Магистерская программа представлена направлениями «Менеджмент» (профиль - «Менеджмент в индустрии питания») и «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» (профиль - «Нутрициология и фудомика»).

Выпускники (бакалавры и магистры) имеют высокий уровень подготовки в области менеджмента, профессиональную компетентность, знание теоретических вопросов экономики и права, умение быстро принимать управленческие решения, учитывая инновационные процессы и новые тенденции развития данного бизнеса.

Не менее важны организаторские способности выпускников, приобретенные в процессе обучения: широкий кругозор, жажда знаний, профессионализмом, новаторство, целеустремленность, коммуникабельность, ответственность за деятельность и за принятые решения, умение подбирать кадры, определять их функции в соответствии с уровнем знаний, делегировать им определенный объем полномочий. Как будущие руководители, они умеют четко определять и использовать возможности и способности работников, проявлять заботу об условиях их труда и быта, создавать положительный социально-психологический климат в коллективе.

Используя аналитический инструментарий, выпускники умеют выбирать оптимальную стратегию в зависимости от стадии развития предприятия и особенностей рыночной ситуации, применять методы управления проектами, современное программное обеспечение, формировать учетную политику, анализировать финансовую отчетность, моделировать бизнес-процессы; оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности для принятия управленческих решений и др.

**В.И. Перов,**

**Л.П. Липатова**

**РЭУ им. Г.В. Плеханова**