

## О Кафедре Ресторанного бизнеса РЭУ им. Г.В. Плеханова

Вопрос образования в современном мире приобретает все большую значимость. Выбор специальности и места её получения влияет на такой существенный вопрос как трудоустройство, развитие карьеры и в конечном итоге качество жизни.

Активное развитие техники и технологий гарантирует постоянную потребность предприятий в специалистах с инженерным образованием, а если этот специалист - профессионал в своем деле, то его работа будет и хорошо оплачиваемой.

Возникает резонный вопрос: как правильно выбрать учебное заведение (стать таким специалистом)?

Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова» является ведущим высшим учебным заведением России в области высококачественной подготовки специалистов по экономике и управлению. И это не подлежит сомнению, не даром девиз университета «Первый экономический!». В то же время в Университете значительное внимание уделяется и инженерному образованию. Подготовка инженеров в РЭУ ведется со дня его основания, так, к примеру, курс теоретической механики является дисциплиной Университета еще с 1908 года.

Сегодня востребованным на рынке труда инженерным 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 управленческому направлению «Менеджмент» (по профилю «Менеджмент ресторанного бизнеса»).

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.

Вступительные испытания осуществляются по результатам ЕГЭ:

- по направлению «Технологические машины и оборудование» - **физика**, математика, русский язык;
- по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» - **химия**, математика и русский язык;
- по направлению «Менеджмент ресторанного бизнеса» - математика, русский язык, обществознание и иностранный язык.

Выпускники бакалавриата могут продолжить свое обучение по программе подготовки магистров: «Менеджмент в индустрии питания».

По окончании обучения в магистратуре студенты имеют возможность поступить в аспирантуру.

Реализуемые образовательные программы гармонично сочетают в себе классические технологические и экономические дисциплины. Более 30 % предметов являются дисциплинами по выбору и студенты могут самостоятельно формировать индивидуальный учебный план в зависимости от имеющихся научных и профессиональных интересов.

Сотрудники кафедры наряду с учебным процессом занимаются научной работой: выполняются различные научные исследования, регулярно проводятся международные научно-практические конференции. При этом студенты активно привлекаются к научной деятельности кафедры.

Ключевым вопросом для каждого абитуриента и студента является возможность будущего трудоустройства. Можно смело утверждать, что выпускников кафедры ресторанного бизнеса такие вопросы волнуют в меньшей степени. Кафедра поддерживает деловые контакты с ведущими предприятиями отрасли. Студенты кафедры проходят практику на известнейших объектах ресторанного бизнеса и ключевых компаниях пищевой промышленности. Практически все студенты-старшекурсники знают место своего трудоустройства после получения диплома.

Приходите, мы ждем Вас!

Доцент кафедры ресторанного бизнеса,  
к.э.н. Истомина А.И.