

## **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.

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 Высшая инженерная школа «Новые материалы и технологии» и Кафедра пищевых технологий и биоинженерии»

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 пищевых технологий и биоинженерии обучает студентов по таким весьма востребованным инженерным направлениям, как «Технологические машины и оборудование» (профиль — «Инженер-экономист»), «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль — «Технология и организация ресторанных дел»), «Сервис», профиль «Технология и сервис в индустрии питания» - математика, «Менеджмент», (по профилю «Менеджмент ресторанных бизнеса»).

По этим направлениям подготовки 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»), «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» (профиль «Нутрициология и фудомика»).

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.

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. Сюда нужно добавить и знание законов управления производством — этому, как уже было сказано, здесь тоже учат. И получается, что выпускник — готовый топ-менеджер с великолепным техническим образованием! Специалист, которых так не хватает в современной Российской действительности.

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 кафедры Пищевых технологий и биоинженерии 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 — выпускники кафедры 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.

**В.И. Перов , доктор экономических наук  
Л.П.Липатова  
РЭУ им. Г.В. Плеханова**