

У каждого студента есть своя история, опыт и воспоминания, связанные с Университетом. Почему все они выбрали РЭУ им.Г.В. Плеханова и как смогли себя реализовать? Предлагаем вашему вниманию интервью Дзюба Варвары Григорьевны, выпускницы РЭУ им. Г.В. Плеханова 2014 года, специальность "Технология продуктов общественного питания".



*Прошло уже несколько лет с тех пор, как Вы закончили вуз. Каких успехов добились? Где Вы работаете и на какой должности? Довольны ли тем, как продвигается карьера?*

Начинала я работать технологом в Комбинате питания № 4 Управления делами Президента Российской Федерации в Государственной Думе.

Спустя год предложили перейти в Комбинат общественного питания Центрального Банка Российской Федерации, где из технолога я выросла до заместителя заведующего одного из подразделений Комбината.

Сегодня я директор ресторанной службы в клиническом госпитале MD Group.

За 5 лет это не только крутой рост, но и огромный опыт, постоянное творчество, развитие и движение вперед.

*Что Вам дал Университет, а каких знаний, необходимых для работы не хватает? За какие качества Вас ценят работодатель, деловые партнеры?*

Университет дал очень стойкий фундамент для самостоятельного развития.

В начале скорее не хватает не знаний, а опыта, пластичности и понимания реальных процессов на производстве.

Думаю, что меня ценят за оперативное решение задач на высшем уровне, а также за человеческое и порядочное отношение к своим сотрудникам.

*Как изменились взгляды на жизнь после получения диплома? Были ли запоминающиеся эпизоды в вузовской и послевузовской жизни, существенно поменявшие Ваше миропонимание?*

После получения диплома наступила некоторая растерянность и мысли: «Как? Уже закончилось? А ведь это было так интересно» и хотелось продолжения. Ведь мы выпускники Инженерно-экономического факультета, который был реформирован в год

нашего выпуска, и я до сих пор жалею, что не пошла в аспирантуру, со своим практическим опытом, я могла бы многое рассказать студентам.

*Можете ли сравнить свое образование с тем, что дают другие вузы по аналогичной специальности Вашим сверстникам?*

Я, к сожалению, очень мало общалась с выпускниками других вузов, меня в основном окружают выпускники нашего университета.

*Если после школы Вам вновь можно было начать учебу в ВУЗе, поступали бы в РЭУ им.Г.В. Плеханова? Что бы изменили?*

Ничего бы не поменяла, считаю, что у меня лучшее образование, помимо инженерной специальности, я еще отучилась на магистра экономических наук, и могу со стопроцентной уверенностью сказать, что быть инженером - это безграничные возможности, чего просто не могут дать другие специальности.

*Что больше всего запомнилось из студенческой жизни? О чем детям расскажете?*

Расскажу, как дважды случайно поджигала конфорки плиты при приготовлении блюд на лабораторных работах: неаккуратно переворачивала, масло попадало на конфорку и случался мини-пожар. Конфузно. Но это в прошлом, я так больше не делаю, честно.

*Вспоминаете ли кого из преподавателей, сотрудников РЭУ им.Г.В. Плеханова? Хотелось бы что-то изменить в организации обучения? Благодарны ли кому-то и за что?*

Конечно, вспоминаю, каждый преподаватель оставил свой след в наших тогда еще неокрепших умах, очень всем благодарна, часто вспоминаю лекции и экзамены у Липатовой Л.П. и Дзюбы Г.Н., курсовую работу у Кирпичникова В.П., лабораторные работы с Грибовой Н.А.

*Планы на будущее. Каких успехов хотите достичь?*

В будущем очень хочу открыть свою кофейню или небольшой ресторан, но пока занимаюсь карьерой в ресторанной службе клинического госпиталя.

*Что пожелали бы абитуриентам РЭУ им.Г.В. Плеханова?*

Если Вы технарь до мозга костей или кулинария для Вас не просто слово, а искусство, то быстрее подавать документы к нам!

*Материал подготовили ассистенты кафедры ресторанного бизнеса*

*Шишкина Д.И. и Барбашин Д.И.*