

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 **Терзийски Георги Александрова**, выпускника РЭУ им. Г.В. Плеханова 2020 года, специальность "Технология и организация ресторанного дела» (СПО)



***Расскажите, каких успехов добились?***

***Где Вы работаете и на какой должности?***

Как говорится, профессионалом никто не родился. Мир общественного питания очень разнообразен и не терпит медлительности, всегда нужно искать что-то новое. Работаю я в компании Рациональ, где провожу тематические семинары по современному тепловому оборудованию от компании, а также сотрудничаю с компанией METRO Кэш энд Керри, провожу кулинарные мастер-классы для посетителей. В целом всем доволен, постепенно чувствую, что набираюсь опыта, этому так же

помогает работа в коллективе с хорошими наставниками.

***Что Вам дал Университет, а каких знаний, необходимых для работы не хватает?***

***За какие качества Вас ценят работодатель, деловые партнеры?***

Университет научил общению и правильному пониманию технологической документации. Конечно, лично для меня большое значение имело участие в различных кулинарных конкурсах от университета, которые помогли проверить самого себя на прочность и проявить свои знания (работая под напряжением, человек может выдавать большее КПД).

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

В целом обучение пролетело, кажется, очень быстро и незаметно, были предметы, которые всем давались трудно, однако все трудности были преодолены.

Один из запоминающихся моментов, когда преподаватели предложили провести мастер-класс для студентов, где мы готовили котлеты по-киевски.

Миропонимание особо не изменилось, конечно, взрослея, начинаешь понимать и ценить советы старших товарищей, которые рано или поздно пригодятся любому человеку.

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

Тут дело по большей степени в преподавательском составе. Преподаватель в большей мере располагает студента к учебе, которой я остался доволен. Все преподаватели высококлассные, всегда давали возможность высказаться и обосновать свою точку зрения.

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

Времена меняются, однако если бы у меня была такая возможность, то конечно бы я пошел по тому же пути, вряд ли бы стал что-то менять. Хотелось бы только, чтобы больше было конкурсов и чемпионатов государственного и международного уровня (это был бы очень крутой профессиональный опыт). Может быть сам когда-нибудь начну продвигать эту тему в вузах.

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

Наверно. как ходил по Университету, пребывая в состоянии шока и целых два часа не мог найти 121 кабинет, вход в который находится с улицы, там у нас проходили лабораторные работы. Благо мы все дружно собрались и приготовили все за одну пару, однако конечно эмоции тогда зашкаливали.

*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?*

Все преподаватели вложили свой вклад в обучение, конечно большую благодарность моему руководителю по ВКР Мясниковой Елене Николаевне, очень чуткий и понимающий в первую очередь человек. Соколов Александр Юрьевич, Грибова Наталья Анатольевна, Жубрева Татьяна Васильевна, Шишкина Дарья Ивановна, это те, кого запомнил, были и другие хорошие преподаватели.

*Планы на будущее. Каких успехов хотите достичь?*

Конечно основной целью любого человека из сферы питания это свой «личный уголок», свое предприятие, которым он сможет гордиться. Иду к своей мечте полным ходом, надеюсь, в скором времени буду брать в свой ресторан студентов на практику.

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

Желаю абитуриентам искренне полюбить это дело и следовать своему сердцу. Прислушайтесь к старшим, однако тактично старайтесь вносить свои корректировки,

такими темпами при слиянии настоящего и будущего можно добиться высоких показателей и прославить себя, вуз и свое любимое дело.

*Материал подготовили ассистенты кафедры ресторанного бизнеса*

*Шишкина Д.И. и Барбашин Д.И.*