

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 **Ефремовой Юлии Сергеевны**, 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?

После института я устроилась на работу в ресторанный холдинг Ch1efGroup (ранее ГинзаПроджект УСП). У нас в холдинге сеть ресторанов Джон Джоли и сеть ресторанов Meatless, собственное производство сыра и собственный кондитерский цех. Работаю там уже почти 6 лет, за это время я была технологом концепции Песто, концепции Мао Тао, концепции Оки Доки, концепции Bottomsup, кондитерского цеха, на данный момент я веду концепцию Meatless бар и кухню. Я довольна, как продвигается карьера, т. к. я уже попробовала себя в итальянской, русской, японской, американской, паназиатской, мексиканской, грузинской, китайской кухнях, также в кондитерском цехе и в барном искусстве.

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

Университет дал мне полный комплекс знаний, большинство из которых я успешно применяю в своей трудовой деятельности. Меня ценят, прежде всего, за стрессоустойчивость, умение качественно работать в очень сжатые сроки, знания и за профессионализм.

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

После получения красного диплома я была полностью уверена в своих силах, потому что обладала знаниями, которые помогли мне без проблем устроиться на работу, не имея опыта. ВУЗ вспоминаю с особенной нежностью, у нас были прекрасные преподаватели, интересные предметы, мы изучали технологию продукции общественного питания, проекти-

рование предприятий питания, электротехнику, микробиологию, органическую, неорганическую, аналитическую и биологическую химию. Существенно дополнило мое миропонимание начало профессиональной деятельности, обретение ответственности, а учеба в Университете была хорошей подготовкой к самостоятельной жизни, как с точки зрения обретения теоретических знаний, профессиональных навыков, так и с точки зрения формирования активной жизненной позиции.

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

Я считаю, что лучше образования, чем в университете им. Плеханова по аналогичной специальности нет, ВУЗ полностью дает необходимый спектр знаний и практических навыков!

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

Конечно! И даже не задумываясь, это лучший старт для будущей жизни, карьерного роста и обретения профессионализма.

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

Первый день в университете, поездка в Школу Актива от студенческого совета на первом курсе, сам процесс учебы.

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?

С особенной теплотой вспоминаю Липатову Людмилу Павловну, Дзюбу Григория Николаевича, Храмееву Нинель Павловну. Благодарна им и многим другим преподавателям, работникам социально-культурных подразделений РЭУ им. Г.В. Плеханова одни из лучших ВУЗОВ в своем сегменте.

Планы на будущее. Каких успехов хотите достичь?

Продолжить профессиональную карьеру технолога, стать главным технологом на крупном предприятии, возможно, открыть свое маленькое семейное кафе.

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

Целеустремленности, уверенности в себе, хороших оценок, глубоких знаний в выбранной области и работе по профессии!

Материал подготовили ассистенты кафедры ресторанного бизнеса

Шишкина Д.И. и Барбашин Д.И.