



**Кафедра  
технологии и  
организации питания и  
услуг**



**"Золотая кафедра  
России"**

**Пермь - 2018**

## **Пермский институт (филиал)**

**РЭУ им. Г.В. Плеханова - это ведущий ВУЗ  
торгово-экономического профиля Пермского края  
и единственный в регионе ВУЗ, который ведет  
подготовку технологов общественного питания с  
высшим образованием!**

**В 2003 г. институт выступил с инициативой и стал  
соучредителем Пермской ассоциации «Торговое  
образование», в которую входят 11 профильных  
учебных заведений Пермского края, в том числе  
ведущих подготовку технологов.**

**ВЫПУСКНИКИ ИНСТИТУТА -  
ГОРДОСТЬ КРАЯ!**

## **КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ**

**Кафедра Технологии и организации питания и услуг была открыта в 2005 г.**

**За годы существования было подготовлено более 1000 специалистов для  
предприятий общественного питания г. Перми, Пермского края и других регионов  
Российской Федерации (Москва, Санкт-Петербург, Челябинск и др.).**

**Первым заведующим был известный ученый, доктор медицинских наук,  
профессор Перевалов Александр Яковлевич.**

**Усилиями и стараниями преподавателей студенты становятся участниками и  
победителями самых престижных профессиональных конкурсов, таких  
как Международный фестиваль кулинарного искусства в Турции, Международный  
конкурс "Деларук" в г. Астана (Казахстан), Международный кулинарный  
салон «ЕврАзия» в  
г. Екатеринбурге; Всероссийский кулинарный чемпионат  
«Chef a la Russe » г. Москва и многих других.**

# "ЗОЛОТАЯ КАФЕДРА"

Кафедра Технологии и организации питания и услуг в 2015 г. принимала участие и победила во Всероссийском конкурсе «Золотая кафедра РОССИИ», организованном Российской Академией Естествознания (РАЕ), совместно с Международной ассоциацией ученых, преподавателей и специалистов. Решением Президиума РАЕ кафедра награждена дипломом, сертификатом, удостоверением и нагрудным знаком «Золотая кафедра РОССИИ» серии «Золотой фонд отечественной науки» за вклад в развитие отечественного образования.



## «Золотая кафедра России – 2015»

Сидят (слева направо): Плакхина Л.В., Президент Пермской ассоциации кулинаров, судья международной категории, ст.преподаватель;

Ульянова Н.В., ст.преподаватель

Стоят (слева направо): Карпушева О.М., зав. технолог. лабораторией; Степанян Ю.Г., к.х.н., зав. кафедрой; Воронина Э.В., к.х.н., доцент; Ильин В.В., к.т.н., доцент; Пестова И.Г., ст.преподаватель, эксперт по сертификации предприятий общественного питания; Шестакова Г.Е., к.х.н., доцент, Знаменская Е.К., лаборант кафедры, преподаватель

# "ЗОЛОТЫЕ" СТУДЕНТЫ



**Юрин Сергей, магистрант института, шеф-повар ресторана «Экспедиция», мастер-повар Пермского края, судья WAKS, шеф-повар года 2017 г. (Международный салон «Евразия»), Бронзовый призер чемпионата России «Chef a la Russe» 2017 г., Золотой призер в международном чемпионате «Барбекю» среди профессионалов 2016 г**

**Сергей Юрин с Виктором Беляевым, президентом национальной ассоциации кулинаров России представляют неделю русской кухни в Испании (ноябрь 2016 г.)**



**Мастер-класс для детей-сирот, в рамках благотворительного фестиваля «Рататуй»**

**Творческие встречи со студентами - технологами**





**Попов Евгений, студент института, мастер-повар Пермского края, судья WAKS, шеф-повар и шеф-кондитер 2017 г., призёр международных, российских и региональных конкурсов по кулинарии**

**Вручение Попову Е.  
звания "шеф-повар" и "шеф-кондитер" года  
(г. Екатеринбург 2017 г.)**



**Попов Е. на чемпионате "Chef a la Russe" (г. Москва 2017 г.)**

**Стажировка в ресторане "Arzak" в  
Испании (2017 г.)**





**Охунов Ахмед, многократный победитель конкурса студенческий «ПИР» (г. Москва), золотой призёр Всероссийского открытого чемпионата «Chef a la Russe» в номинации «Юниоры», победитель конкурса профессионалов «Битва шеф-поваров» на Межрегиональном форуме кулинарии и сервиса (г. Уфа), За 3 года обучения награжден 28-ю медалями на российских и региональных конкурсах.**

**Краевая олимпиада "Индустрия питания" (г. Пермь 2015 г.)**



**Отборочный этап  
Всероссийского конкурса  
«Chef a la Russe» (г. Пермь 2016)**

**Радость победы в  
благотворительном фестивале  
«Рататуй» (Охунов А. куратор  
команды детей-сирот)**





**Мальшаков Дмитрий, золотой призёр  
Всероссийского открытого чемпионата «Chef a la  
Russe» в номинации «Юниоры», серебряный  
призёр фестиваля «Барбекю», дипломант  
Фестиваля кулинарного искусства «Прикамская  
кухня».**

**Школьники в восторге от  
профессиональных проб  
(г. Пермь 2016)**



**Команда детей-сирот готовит  
блюдо под руководством  
Мальшакова Д. (г. Пермь 2017)**



**Команда института – призёры  
фестиваля «Барбекю», г. Екатеринбург  
2017 г. (Мальшаков Д., Охунов А.,  
Исаков Д.)**



# КОНКУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС ПОВАРОВ «ДЕЛАРУК»,  
Г. АСТАНА, КАЗАХСТАН



Команда института  
в г. Астана,  
Казахстан

В 2012 г. команда Пермского института (филиала)  
приняла участие

в первом Международном конкурсе поваров  
"ДЕЛАРУК Астана 2012", среди команд поваров  
Республики Казахстан, России, Молдавии,  
Украины, Сербии, Польши, Австрии и многих  
других стран.

Наша команда стала победителем конкурса!

## ВСЕРОССИЙСКИЙ ОТКРЫТЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «CHEF A LA RUSSE», Г. МОСКВА

Студенты института ежегодно, начиная с 2014 г. становятся призёрами и  
победителями одного из престижнейших конкурсов среди поваров  
России - "Chef a la Russe".

В 2016 г. команда г. Перми, в состав которой входили Тупицын Максим  
(преподаватель Пермского института (филиала) и Багаутдинов Артур (наш  
выпускник) на этапе Гранд-финал стала серебряными призёром!



Победители и призёры  
фестиваля в 2016 г.  
(слева команда г. Перми)

**В 2017 г. в финал чемпионата в г. Москва вышли  
две команды Пермского края!**

**Команда в составе Тупицына М., (преподаватель Пермского института  
(филиала), Багаутдинова А., (выпускник института) и Лебедевой Е.,  
шеф-кондитера «Мастерская СагамеLLa» заняла 2 место!**

**Другая команда, в составе Юрина С. (магистрант института), Васькиной  
Е. шеф-кондитера кондитерской студии «Сремме» под руководством  
Попова Е. (студент института) стала бронзовым призером чемпионата!**



**Делегация Пермского края  
на фестивале**



**Радость заслуженной  
победы!**

**ВПЕРВЫЕ в 2017 г. чемпионат «Chef a la Russe» приветствовал юниоров  
– студенты профильных учебных заведений соревновались в  
номинации «Черный ящик», по итогам которого команда Пермского  
филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в составе Мальшакова Д. и Охунова А.  
заняла  
**ПЕРВОЕ МЕСТО!****



**Наши чемпионы!**



**Победители конкурса с  
членами жюри**

## **МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ САЛОН "ЕВРАЗИЯ", Г. ЕКАТЕРИНБУРГ**

**Дебют команды Пермского филиала на этом форуме профессионалов состоялся в 2011 г., и сразу - золото!**

**Команда состояла из 4-х студентов – Чугаевой Е., Рузаевой Е., Горбунова А., и Разгулина А.,  
Команда института стала первой в номинациях «Национальная кухня» и «Лучший сервис».**



**Команда студентов-технологов  
Пермского филиала –  
золотой призер V Международного  
салона «ЕврАзия»**

**В 2015 г. Пермский край представляла команда Пермской Ассоциации Кулинаров (Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова является членом ассоциации с 2000 г), которая на 90% состояла из выпускников и студентов института.**

**Команда принимала участие во всех конкурсах Салона, а именно, в Российском конкурсе кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду – достойное качество питания», в командных соревнованиях в номинации «Национальный обед», в национальном отборочном конкурсе «Chef a la Russe».**

**ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ IX МЕЖДУНАРОДНОГО КУЛИНАРНОГО САЛОНА «ЕВРАЗИЯ» НАША КОМАНДА СТАЛА ЛУЧШЕЙ и привезла домой ЗОЛОТО!**

**Капитану команды – Сергею Юрину, студенту нашего института по результатам работы Салона присвоено почетное звание «ШЕФ-ПОВАР ГОДА»!**

**В 2017 г. команда института в составе Ахунова А. и Филистова А., стала серебряным призёром Салона.**



**Сборная команда Пермской Ассоциации Кулинаров**



**Представители Пермской команды в номинации «Национальный обед»**



**Презентация блюд перед жюри**

**В состав судейской бригады IX кулинарного салона "Евразия" входили специалисты высокого класса, международные судьи WACS, профессионалы и эксперты отрасли:**



**Прокопович Александр Евгеньевич (Россия) Председатель жюри, судья-координатор IX Международного Кулинарного Салона «ЕврАзия», вице-президент Национальной Ассоциации Кулинаров, специальный советник образовательного комитета WACS по Восточной Европе**



**Томас Гуглер, (Саудовская Аравия) Континентальный директор WACS по странам Африки и Ближнего Востока, Обладатель 178 медалей и высших наград. Судья WACS, категория А**



**Франческо Спампинато (Италия) Выпускник института кулинарии во Франции, школы гостиничного менеджмента Ecole Hoteliere Lausanne в Швейцарии. Основатель школы кулинарного мастерства «Io Cuscino», шеф-повар**



**Виторио Саверино, (Италия) Управляющий и шеф-повар ресторана «Дольче Вита»**



**Инглесиас Михаил Хорхевич (Россия) Президент Ассоциации Кулинаров Магнитогорска, член Национальной Ассоциации Кулинаров, Международный кулинарный судья WACS, категория В**



**Путяшева Любовь Павловна (Россия) Президент Ассоциации кулинаров Свердловской области. Судья WACS, категория В**

## МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ОТКРЫТЫЙ ФЕСТИВАЛЬ «ПЕРМСКАЯ КУХНЯ»

Один из старейших конкурсов по кулинарии и сервису в России, основанный в 1997 г. С даты основания фестиваль проходит с участием Пермского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, который выступал в роли соорганизатора, а в 2016 г. принимал Фестиваль у себя.



Победители и призёры Фестиваля в 2012 г.



Приветственное слово участникам фестиваля от члена жири, Президента ассоциации кулинаров Сербии Зорана Вельховича (2015 г.)



Тарасов И. готовит конкурсное блюдо в номинации "Десерты" (2016 г.)



Презентация блюд перед жюри (2017 г.)



Победители и призёры 2017 г.

## КРАЕВАЯ ОЛИМПИАДА СРЕДИ ПРОФИЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ «ИНДУСТРИЯ ПИТАНИЯ»

Олимпиада проходит в институте с 2008 г. Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова является организатором олимпиады. Ежегодно студенты института благодаря усиленной подготовке становятся победителями и призёрами во всех конкурсных номинациях.



В процессе приготовления блюд (2012 и 2014 гг.)



Победители Олимпиады в 2014 и 2015 г.

В 2017 г. в рамках IX Краевой Олимпиады «Индустрия питания» воспитанники детских домов (под руководством студентов-технологов РЭУ) приготовили 100 килограммов «Русского» салата!



Приготовление "Русского салата"

## ЕЖЕГОДНЫЙ ВСЕРОССИЙСКИЙ БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ ПО КУЛИНАРИИ ДЛЯ ДЕТЕЙ – СИРОТ

В 2016 г. Пермский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова стал соорганизатором Ежегодного Всероссийского благотворительного фестиваля по кулинарии для детей – сирот «Рататуй», который впервые проходил в г. Пермь.

На протяжении двух дней ребята из детских домов готовили конкурсные блюда под руководством лучших студентов – технологов нашего института, а также ведущих шеф – поваров г. Перми, многие из которых являются магистрантами Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова.



Ребята готовят под руководством студентов



Кураторы команд – участников  
(Студенты Пермского института)



Команда победителей

В 2018 г. по инициативе Пермского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова и Регионального Благотворительного Фонда «Теплый Дом» проводится благотворительный фестиваль по кулинарии среди детей, оставшихся без попечения родителей, «Кулинарные фантазии»

# КОНКУРСНЫЕ БЛЮДА





# ВЫПУСКНИКИ И ПАРТНЕРЫ ИНСТИТУТА

Беляев Виктор., Президент  
Ассоциации кулинаров России,  
заслуженный работник  
торговли РФ, к.э.н.,  
профессор, кавалер ордена  
«За заслуги перед  
Отечеством».



Кашев Анатолий., мастер-повар  
Пермского края, кавалер знака  
достоинства Ассоциации кулинаров  
России, выпускник.

Беляева Татьяна., мастер России по  
карвингу, золотой призер кубка  
Кремля, награждена знаком  
достоинства Ассоциации кулинаров  
России.



Плакхина Лариса., Президент  
Пермской Ассоциации кулинаров,  
награждена знаком достоинства  
Ассоциации кулинаров России, ст.  
преподаватель института.



Челпанов Александр., кавалер знака  
достоинства Ассоциации кулинаров  
России, Ресторатор, бренд - шеф  
«One Go Ги», «чайка ZaZa»,  
«Портофино», выпускник.



# ВЫПУСКНИКИ И ПАРТНЕРЫ ИНСТИТУТА

**Габова Зинаида., шеф-повар ООО «Скиф», мастер-повар Пермского края, лауреат международных конкурсов, выпускник.**



**Тупицын Максим., бренд-шеф ресторана «Филин», мастер-повар Пермского края. Удостоен золотой кулинарной звезды WAKS. Судья WAKS. Многократный призер Международных, Российских и региональных конкурсов, преподаватель института.**



**Дыльдина Ольга., директор ООО «КУХНЯ». Призер Российских и региональных конкурсов, выпускница, член ГАК.**



**Созинова Ольга., директор сети кондитерских "Виолет", выпускница, член ГАК.**



# НАШЕ БУДУЩЕЕ

Для самых маленьких поварят в институте организована кулинарная школа "Карамелька", в которой дети дошкольного и младшего школьного возраста с удовольствием готовят под руководством преподавателей и студентов-технологов.



Дети готовят под руководством студентов



В процессе приготовления



Юные кулинары!

# ОБРАЗОВАНИЕ В РЭУ - ШАНС ДОСТОЙНО ПРОЯВИТЬ СЕБЯ И СТАТЬ КЛАССНЫМ ПРОФЕССИОНАЛОМ!



**Адрес: г. Пермь Бульвар Гагарина 57**  
**тел.: 282-57-45**  
**сайт: [www.rea.perm.ru](http://www.rea.perm.ru)**