



**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 Го 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