

## В 2020 году Политехнический колледж отметил 90-летие

В 2011 и 2013 году в состав ИСПО СПбПУ вошли ведущие петербургские учебные заведения среднего профессионального образования – колледж «Радиополитехникум» и Экономико-технологический колледж питания. Так совпало, что они оба в 2020 году отметили свое 90-летие.



В 20-е годы XX века вся страна переживала бурный рост промышленности – строились заводы, фабрики. Необходимо было выпускать квалифицированные кадры. Именно тогда, в 1930 году, были образованы сразу два учебных заведения, которые позже стали частью Политеха.

15 января 1930 года вышел приказ директора завода «Светлана» об основании трехгодичного вечернего рабочего техникума. «Необходимо было подготовить кадры для завода – так и появился наш Техникум электровакуумного производства, как он тогда назывался», – подчеркнул заместитель директора ИСПО по общим вопросам Юрий РУЗАНОВ.



Об истории появления Ленинградского техникума общественного питания рассказывает преподаватель Института среднего профессионального образования СПбПУ Татьяна Юрьевна ЦВЕТКОВА: *«Советская женщина была такая же активная участница строительства новой жизни. В дореволюционный период она не работала, женский труд оплачивался плохо, поэтому женщина была домохозяйкой и всех кормила. А теперь она на фабрике. У нас в музее даже есть плакат: “Долой кухонное рабство!” – этот девиз отвечал современным на тот момент требованиям. Но чтобы накормить всех трудящихся, нужно было большое количество профессионалов – требовалось открыть учебное заведение»*. В связи с этим 30 ноября в 1930 году вышел приказ о создании Ленинградского техникума общественного питания, теперь это колледж, часть ИСПО СПбПУ.

Были привлечены лучшие специалисты, ведь нужно было разработать учебные программы и пособия. Образование носило классовый характер – на обучение принимали только детей рабочих и крестьян. Из сохранившихся документов нам наверняка известно о том, что студентов, скрывших свое кулацкое или купеческое происхождение, отчисляли. *«Требования к преподавателям тоже были строгие, – отметила Татьяна Юрьевна. – Например, был приказ 1932 года об увольнении преподавателя за то, что он ужинал в ресторане “Норд” – а это считалось буржуйскими замашками»*.



Колледж всегда помогал стране. *«С 1934 года в техникуме начал преподавать Николай Иванович КОВАЛЁВ. Он внес большой вклад в разработку учебных программ и формирование учебного процесса, затем в 50-е годы перешел на преподавательскую работу в Институт советской торговли. Профессор является историком русской кухни и автором учебника "Технология приготовления пищи", по которому до сих пор учится вся страна»*, – рассказала Татьяна Юрьевна.

Тяжелые годы блокады Ленинградский техникум общественного питания продолжил работать как учебное заведение под руководством директора Николая КУДЕНЦОВА. Он не только организовал учебный процесс, но и смог обеспечить студентам практику в заводских столовых при сохранении хлебных карточек. Ни один студент не умер от голода. Занятия проводились по полной учебной программе, а на период артобстрелов были оборудованы учебные помещения в бомбоубежищах. Сохранился такой приказ: *«Объявить замечание преподавателю биологии за то, что на период артобстрела он не взял в бомбоубежища наглядные пособия»*. Можно сделать вывод, какая была строгость к качеству преподавания даже во время войны. Николай Данилович был награжден орденом Красного Знамени и вместе с другими сотрудниками техникума медалью *«За оборону Ленинграда»*.

Также преподаватели и ученики работали над созданием «пшенников» – концентратов из пшена и жмыхов, бракованных соков, мездры (слой шкуры –

подкожная клетчатка, остатки мяса и сала). После химической обработки готовили студень и отправляли в детские учреждения, больницы и госпитали.

Известно, что 15 сотрудников Техникума электровакуумного производства награждены знаком «Житель блокадного Ленинграда», более 30 человек стали участниками войны.



Сегодня ИСПО – настоящая гордость Политеха. Студенты становятся [победителями](#) во всероссийских и международных конкурсах профмастерства и олимпиадах, показывают высокие результаты в учебе, а также спортивной и общественной жизни. В колледже осуществляет свою деятельность под руководством Татьяны Юрьевны ЦВЕТКОВОЙ известный Музей петербургской кухни.

Успешная подготовка специалистов, востребованных на рынке труда, обеспечивается наличием в институте современного учебно-лабораторного оборудования и методического обеспечения. Так, совсем недавно, 24 декабря, [состоялось](#) торжественное открытие лабораторий. В корпусе на Приморском проспекте, 63 оборудованы мастерские «Программные решения для бизнеса», «Сетевое и системное администрирование», «IT-решения для бизнеса на платформе “1С:Предприятие 8”», «Разработка мобильных приложений», а учебное пространство «Эксплуатация кабельных линий

электропередачи» открылось на проспекте Энгельса, 23.



*«Уважаемые коллеги, студенты! Это был значимый год для нашего колледжа. Благодаря слаженной работе всего коллектива мы смогли быстро и оперативно трансформировать наш образовательный процесс в период пандемии. Совсем недавно мы открыли наши пять мастерских в рамках федерального проекта “Молодые профессионалы” национального проекта “Образование”. Мы выходим на новый уровень подготовки кадров. У всех нас грандиозные планы на ближайшие четыре года. Задачи поставлены, и их выполнение зависит от работы команды, а команда у нас просто отличная! Конечно, искренне поздравляю всех с прошедшим 90-летним юбилеем колледжа. Желаю вам вдохновения и множества интересных идей, отдельно желаю преподавателям благодарных учеников и профессиональных достижений! Здоровья вам, счастья и благополучия вашим семьям! С праздником и наступающим Новым годом!»* – поздравил сотрудников и студентов директор ИСПО Роман БАЙБИКОВ.

Материал подготовлен Управлением по связям с общественностью СПбПУ.  
Текст: Елена ПАЦЕНКО

Дата публикации: 2020.12.28

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям