**Выступление**

 **Жариковой И.Н. на конференции, посвященной 85-летию Государственного бюджетного образовательного учреждения**

 **начального профессионального образования Профессионального**

 **лицея кулинарного мастерства Санкт-Петербурга**

 **« Наш лицей- история и настоящее»**

 **(ноябрь 2011 года)**

 Свою работу Профессиональный лицей кулинарного мастерства начинал как Школа поварского ученичества. 16.10.1926 года Ленинградское губернское отделение Профсоюза работников общественного питания и общежитий СССР приняло решение открыть в Ленинграде 01.11.1926 года первую в нашей стране Школу поварского ученичеств. Изначально ее адрес был Садовая ул., дом 12. Первым заведующим Школой Президиум Профсоюза работников народного питания назначит И.В. Цивилько, а заведующим производственным обучением – П.В. Александрова.

 В первый год в эту школу поступило 60 юношей и девушек с образованием 4-7 классов общеобразовательной Школы. Срок обучения был установлен 3 года. Наряду со специальными здесь изучались и общеобразовательные предметы. Для проведения практических занятий при Школе поварского ученичества создается производственная база-столовая, где реализовывалась изготовляемая учащимися продукция, которая у населения города пользовалась большим спросом.

 В связи с тем, что не существовало стандартных программ по кулинарии, производственного обучению и спецпредметам, их по заданию и под руководством Облпрофобра разработали представители Школы- члены комиссии по составлению учебных программ: П.В. Александров, Н.А. Курбатов, П.М. Гришин. Обучали по данной программе до 1928 года. Затем она была изменена и дополнена и ею пользовались до 1930 года, когда программу снов переработал П.В. Александров. Согласно новой программе Школа давала семилетнее образование и квалификацию повар 1 категории.

 Первый выпуск в Школе поварского ученичества состоялся в 1929 году. Выпускникам были присвоены высокие квалификационные разряды: 16 человек получили наивысший разряд- 7-й (ныне 6-й), остальные-6-й( ныне 5-й). То были первые квалифицированные кадры системы общественного питания. Но их не хватало. Поэтому в Ленинграде начали открывать поварские школы, но они являлись как филиалами нашей Школы, которую стали называть опорно-показательной.

 В 1934 году Школа поварского ученичества переходит в ведение Ленинградского народного комитета питания (Наркомпит) и переезжает на ул. Желябова, дом 29 (ныне Большая конюшенная), Тогда она начинает выполнять роль методического центра теоретического и производственного обучения. Ежегодный выпуск специалистов увеличился до 400 человек.

 В годы Великой Отечественной войны Школа поварского ученичества не прекращала своей деятельности. В здание Школы переехал Техникум общественного питания, и оба учебных заведения возглавил директор техникума Н.Д. Кузнецов. В годы блокады педагогический коллектив и учащиеся активно участвовали в восстановлении разрушенного Ленинграда, в уборке его территорий, в выращивании овощей. Преподаватели-мужчины ( Д.Ф. Борисов, С.И. Кузнецов, Е.В. Ильин, Н.И. Душенков, П.М. Гришин, П.В. Александров, И.А. Журавлев, Н.В. Курзин) были отправлены на фронт для организации питания людей, работающих на ледовой трассе «Дорога жизни». После полного снятия блокады в городе находились сотни тысяч людей, ослабленных и истощенных голодом и болезнями. Чтобы быстрее готовить кадры для замены поваров, не вернувшихся с войны и умерших во время блокады, срок обучения в Школе был сокращен до 9 месяцев.

 Вскоре после победы над Германией, в 1946 году, Школа поварского ученичества переходит на 1,5 годовую программу обучения. Сплотился коллектив, многие преподаватели сами стали студентами Ленинградского института советской торговли. В 1951 году Совет Министров СССР поручает нашей Школе обучение и воспитание детей-сирот, чьи родители погибли в годы войны.

 Кроме ленинградских детей в Школу принимались воспитанники детских домов из разных регионов страны на полное государственное обеспечение. В течение 10 лет здесь комплектовались группы из числа детей-сирот.

 21 сентября 1964 года приказом Министра торговли РСФСР Школа поварского ученичества переименована в Профессионально- кулинарное училище. Был изменен учебный план, разработаны новые программы, повысились требования к профессиональной подготовке.

 В 1972 году впервые за всю историю учебного заведения произведен набор учащихся для трехлетнего обучения по новому учебному плану- профессия + среднее образование. В связи с эти нужно было создать кабинеты по общеобразовательным предметам, найти специалистов для преподавания данных предметов. Коллективы преподавателей спецдисциплин и общеобразовательных предметов слились воедино для того, чтобы готовить высококвалифицированные кадры со средним образованием. Училище тогда стало называться СПКУ №1.

 Среди заслуженных педагогов и мастеров производственного бучения того времени, пользующихся особым авторитетом, хочется отметить: Г.А.Вальнер, А.В.Загорскую, П.И.Портнягина, О.В. Парфенову, Д.П.Самойлову, Н.Я.Мифтахутдинову, Г.Д.Морозову, К.В.Вертикову, А.Г.Молчанову, Е.В.Беляеву, А.С.Зюбанову, А.С.Жебуртович,З.Ф.Иванову, Л.А.Михайлову, Л.Н.Костину. Это наш золотой фонд, ветераны, из которых многих уже нет в живых, но они внести свой вклад в становление учебного заведения Низкий им поклон!

 В 1980 году СПКУ №1 перешло в ведение Главленпрофобра и было переименовано в ПТУ №140.

 В 1994 году училище получает статус лицея, название Профессиональный лицей №140 и опять начинает подготовку кадров по новому учебному плану: двухступенчатое обучение и срок обучения 4 года. Кроме специальностей «повар», «кондитер», окончившие 4 курса получают специальность «технолог-организатор общественного питания».

 С 1995 года ПЛ №140 носит название Профессиональный лицей кулинарного мастерства.

 В 2005 году произошла реорганизация ГОУ НПО Профессионального лицея кулинарного мастерства Санкт-Петербурга путем присоединения к нему ГОУ НПО Профессионального лицея кулинарного искусства Санкт-Петербурга и была установлена специализация по профессиям начального профессионального образования «повар, кондитер», «коммерсант в торговле», «официант бармен», «бухгалтер».

 Произошло слияние двух коллективов, это был очень сложный период для всех сотрудников, но добрые улыбки, умелые руки, готовность помочь каждому – и мы преодолели все сложности. За годы работы коллектив сплотился, произошла преемственность поколений преподавателей и мастеров производственного обучения.

 В нашем коллективе работают 4 человека, имеющих Почетное звание «Заслуженный учитель РФ», 1 человек имеет Почетное звание «Заслуженный мастер РФ», 25 человек награждены знаками «Отличник ПТО РСФСР» и «Почетный работник НПО РФ», 3 человека имеют Знак «За гуманизацию школы Санкт-Петербурга», 5 человек награждены Грамотами «Министерства образования». 2 педагога имеют ученую степень «Кандидат наук».

 Следует отметить молодых и талантливых преподавателей и мастеров производственного обучения: Панихидину О.В., Солдатенкову И.А., Гулевич Л.В., Шарапову И.В. Ролихину О.М., Кожинову А.В., Ефимову С.Н., которые активно участвуют в городских конкурсах профессионального мастерства и внедряют в процесс обучения инновационные методы обучения. Среди мастеров производственного обучения много преданных своему делу людей, неоднократных победителей городских конкурсов «Лучший по профессии».

 Коллективом мастеров производственного обучения успешно руководит старший мастер Панихидина О.В., выпускница нашего учебного заведения. Воспитательную работу возглавляет заместитель директора по ВР Цыбина Е.И., опытный, талантливый руководитель. Учебную работу возглавляет заместитель директора по УПР Потемкина А.И., которая более 25 лет руководит преподавателями спеццикла.

 Творческую методическую работу проводит методист Шаульская Е.П., она является наставником молодых преподавателей, участвует в подготовке всех мероприятий городского уровня.

 За годы существования лицея подготовлено свыше 32 тысяч квалифицированных специалистов. Без преувеличения можно сказать, что из них сформировалась элита в сфере питания Санкт-Петербурга.

 Весь педагогический коллектив- это увлеченные люди, отдающие своему делу все силы, легко, радостно, самозабвенно. Современные знания в современных условиях- это наша задача в последнее десятилетие, для этого нужно иметь хорошее современное технологическое оснащение. А у нас благодаря сотрудничеству с поставщиками и производителями оборудования есть все самое современное , то, что сегодня используется на лучших предприятиях массового питания. Для проведения лабораторно-практических занятий на первом этаже лицея расположен технологический комплекс, который включает в себя две поварские лаборатории, кондитерскую лабораторию, дегустационный зал, учебно-практический класс для официантов с залом для обслуживания гостей, учебно-практический класс барменов с барной стойкой.

 Все учебные помещения в комплексе оснащены высоко- профессиональным оборудованием, таким как пароконвектомат, конвекторный жарочный шкаф, тестомесильная машина, ледогенератор, кондитерский принтер, машина для нарезки гастрономических продуктов, профессиональная овощерезательная машина, протирочная машина и много другое.

 Лицей имеет два компьютерных класса, объединенных в локальную сеть. Подключены к Интернету через единую мультитранспортную информационную сеть Санкт-Петербурга.

 В лицее созданы все условия для занятий физкультурой и спортом- это спортивный зал, а также оборудованный современным спортивным инвентарем и силовыми тренажерами тренажерный зал. Ребята с удовольствием играют в баскетбол, волейбол, настольный теннис, футбол. Возглавляет эту работу руководитель физвоспитания Барляева И.О.

 В лицее прекрасная библиотека. Сегодня фонд библиотеки насчитывает более 29 тысяч экземпляров книг различного содержания, Основную часть книжного фонда составляют учебники и учебные пособия по всем образовательным предметам. Помимо учебной литературы, в библиотеке собрано большое количество книг профессионального содержания. Это красочно иллюстрированные издания зарубежных и отечественных авторов по кулинарному и кондитерскому искусству, книги, рассказывающие о кухнях народов мира: европейской, восточной, русской и других, книги по сервисному обслуживанию в ресторанах и барах. Большой выбор разнообразной специальной литературы дает возможность обучающимся повысить уровень профессиональной культуры, творчески подходить к овладению профессией, помогает при подготовке к профессиональным конкурса, при написании докладов, рефератов и выпускной квалификационной работы. В нашей библиотеке имеется не только учебная и профессиональная литература. Достаточно полно представлена русская и зарубежная классика, поэзия, приключенческая, детективная литература и фантастика, поэтому каждый читатель может выбрать книгу на свой вкус, а рекомендации библиотекаря помогут в выборе хорошей книги. Мы стараемся помочь каждому посетителю библиотеки. Возглавляет работу библиотеки опытный библиотекарь Канева Т.Ю.

 И спорт, и театральная студия, и танцы и многое другое, чем заполняется досуг обучающихся- это тоже трамплин к профессии.

 Многие школьники после 9-го класса сейчас мечтают стать самостоятельным. И как бы родители и педагоги их не нацеливали на ВУЗ, они все же выбирают лицей- профессиональное учебное учреждение. Приходят к нам, потому что наши профессии очень актуальны. Кроме поваров, кондитеров, официантов и барменов, у нас обучаются мастера молочной продукции. Более половины наших выпускников, придя на производство, поступают и хорошо учатся в самых разных ВУЗах. Нас это радует, значит, мы даем глубокие знания. Лицеисты стремятся участвовать в волонтерском движении. Желание помогать людям - составляющая черта нашей профессии..

 А еще мы гордимся тем, что наши преподаватели вместе с обучающимися и выпускниками регулярно выезжают на фестивали , конкурсы и мастер-классы в Финляндию и Германию. И их там ждут!