

В преддверии полувекового юбилея училища. 1954 – 2004 гг.



## Высшее профессиональное училище ресторанного сервиса и туризма (бывшее ВПУ – 27): ПРОШЛОЕ, НАСТОЯЩЕЕ И БУДУЩЕЕ

Адрес училища: 95000, г. Симферополь, ул. Дыбенко, 14  
Тел.: (0652) 27-00-38, 27-93-78, факс 27-21-56.  
e-mail: svpurst@url.net, [www.vpu27.narod.ru](http://www.vpu27.narod.ru)

Прием документов с 1 июня по 10 октября. Начало занятий 1 ноября. Форма обучения дневная. Учащимся начисляется стипендия на общих основаниях.

Училище было образовано на основании приказа нач. Главного управления Трудовых ресурсов при Совете Министров СССР №325 от 11.12.1954г. Первое наименование, которое было определено училищу – Техническое училище №2.

1 июня 1963 года Техническое училище №2 приказом управления профтехобразования №221 от 27 мая 1963 года было переименовано в Городское профессионально-техническое училище №17.

В 1975 году училище отметило свое 20-летие, которое совпало с переименованием ПТУ-17 в Техническое училище №4 приказом Управления профтехобразования за №125 от 25.03.75 г.

В 1984 году ТУ-4 переименовано в среднее профессионально-техническое училище №27 приказом Областного управления профтехобразования Крымского облисполкома №129 от 25.08.1984 г.

В 1986 году, в связи с закрытием ведомственных училищ Украины, по ходатайству Крымхлебобъединения, учитывая острую необходимость кадров в отрасли, ПТУ хлебопекарной промышленности передано в систему профтехобразования, и присоединено к СПУ-27, приказ № 77-К от 08.08.1986 г. Крым-

ского управления профтехобразования. Указом Президента Украины «Об основных направлениях реформирования профессионально-технического образования в Украине» от 8 мая 1996 г. началась новая эпоха в истории училища. В 2001 году ПТУ-27 г. Симферополя реорганизовано в Высшее профессиональное училище №27 приказом Министерства науки и образования Украины №618 от 03.09.2001г. приказом Министерства образования Автономной Республики Крым №345 от 24.09.2001 года.

Приказом 153 от 21.03.01г. внесены изменения в приказ МОН Украины от 03.09.01. №618 Высшее профессиональное училище 327 изменено на: Симферопольское высшее профессиональное училище ресторанного сервиса и туризма. С 2001 года училище принимает участие в



проекте, проводимом с участием экспертов из Австрии на базе ВПУ-26 г. Одессы.

С целью сотрудничества, выполнения и внедрения международных программ в развитие и реформирование профессионально-технического образования в Украине училище в 2002 году вступило в Европейскую ассоциацию школ гостиничного и туристического профиля (АЕНТ), которая включает 38 стран Европы.

В октябре 2002 года представители училища принимали участие в



16-ой ежегодной конференции членов АЕНТ в г. Сан-Ремо (Италия).

В 2003 году директор училища Пальчук М.И. избрана национальным представителем Украины в АЕНТ (доверенное лицо - преподаватель дисциплины «Организация обслуживания») А.Ю. Фукаева).

В сентябре 2003 года в Копенгагене (Дания) студенты третьего курса СВПУРСТ Тищенко А.И. и Кравцов С.А. принимали участие в конкурсе поваров и кондитеров проводимого в рамках 17-ой ежегодной конференции АЕНТ.

В марте 2004 года училище приняло участие во встрече национальных представителей, посвященной 18-ой ежегодной конференции в г. Блед (Словения).

За 50 лет существования училища на посту директора находились:

- с 1954 по 1961г. Крутиков Дмитрий Дмитриевич;

- с 1862 по 1984г. Собещанский Вячеслав Михайлович;

- с 1984 по 1994г. Солдатов Анатолий Константинович;

- с 1994 года по настоящее время Пальчук Марина Ивановна.

За 10 лет работы в должности директора Марина Ивановна по достоинству отмечена:

- Почетной грамотой Министерства образования и науки Украины, 1986г.;

- Грамотой Совета министров АРК, 2000г.;

- Орденом княгини Ольги III степени на II Всеукраинском съезде работников образования. Указом президента Украины Л. Кучма: «За вагомий особистий внесок у розвиток національної освіти, багаторічну плідну наукову і педагогічну діяльність».

За этот период училище подготовило около 12 тысяч квалифицированных рабочих.

Профессиональную подготовку в училище ведут 12 высококвалифицированных преподавателей с глубокими теоретическими знаниями. Пять преподавателей – аспиранты раз-

личных высших учебных заведений. Более 40% преподавателей имеют высшую и первую категории, звание «преподаватель – методист» и «старший преподаватель» – Жорина А.А., Челевская Т.А., Апрышкина Л.Б., Ростова Т.И., Кондратюк Г.Н. 28 мастеров производствен-

ного обучения имеют квалификацию мастер I и II категории. Многие мастера производственного обучения, работающие в настоящее время, являются выпускниками - Курташ И.В., Гросс В.С., Хилькевич Н.В., Колган О.С., Кравченко И.С. Высшее профессиональное училище ресторанного сервиса и туризма, учебное заведение III аттестационного уровня осуществляет подготовку рабочих кадров и младших специалистов согласно Положения о ступенчатом профессиональном образовании.

I ступень – курсовая подготовка и переподготовка по следующим профессиям: официант, бармен, буфетчик, повар-официант, повар-кондитер, пекарь-кондитер.

II ступень – первичное профессиональное образование по специальностям: официант, бармен, буфетчик IV разряда, повар: официант III разряда, повар: кондитер III разряда, пекарь; кондитер III разряда, агент по организации туризма.

III ступень – подготовка младшего специалиста по специальности: технология питания и присваивается квалификация: техник-технолог, повар V разряда.

Каждая профессия обеспечена учебно-производственной лабораторией. В 1999 году построен и введен в эксплуатацию учебно-производственный комплекс общей площадью 800м<sup>2</sup>. Кухня – лаборатория по профессии «Повар» площадью 200м<sup>2</sup> рассчитана на 30 рабочих мест и разделяется на цеха. Оснащена современным кухонным оборудованием.

Кухня-лаборатория по профессии «Кондитер», «Пекарь», площадью



УЧЕБНЫЙ БАР

100м<sup>2</sup>, 16 рабочих мест. Оснащена пекарским и кондитерским оборудованием. В училище имеется компьютерный кабинет, соединенный в единую сеть и подключенный к интернету, что дает возможность учащимся в совершенстве овладеть профессиональными технологиями работы на персональном компьютере.

Занятия по профессиональной подготовке проходят в учебно-производственном комплексе, включающем в себя кондитерский цех, кухню-лабораторию для поваров, учебный бар, учебный ресторан, банкетный зал. Для подготовки к занятиям и для самостоятельной работы имеется библиотека с читальным залом, необходимой учебной и вспомогательной литературой.

Наряду с учебно-производственной работой в училище проводится внеурочная культурно-массовая и спортивная работа. Возглавляет ее ветеран труда, заместитель директора Тухватшина Н.Н. За ее плечами около тридцати лет педагогического стажа в системе профтехобразования.

В училище под ее руководством созданы и работают кружки художественной самодеятельности, которые среди промышленных и торговых училищ, занимают систематически и ежегодно призовые места. Первыми помощниками в воспитательном процессе являются ветераны труда, отдавшие училищу 30-40 лет. Это Максимова А.Н., Мажуга Т.А., Алексеева Н.А., Шеховцова Т.Н., Баранова Т.В., Айваз В.С., Будько Н.Н., Сорокина Н.В., Веселова О.А., Дышловая Н.П.

**Высшее профессиональное училище ресторанного сервиса и туризма по итогам соревнования среди училищ в 2001 году заняло I место.**



БИБЛИОТЕКА