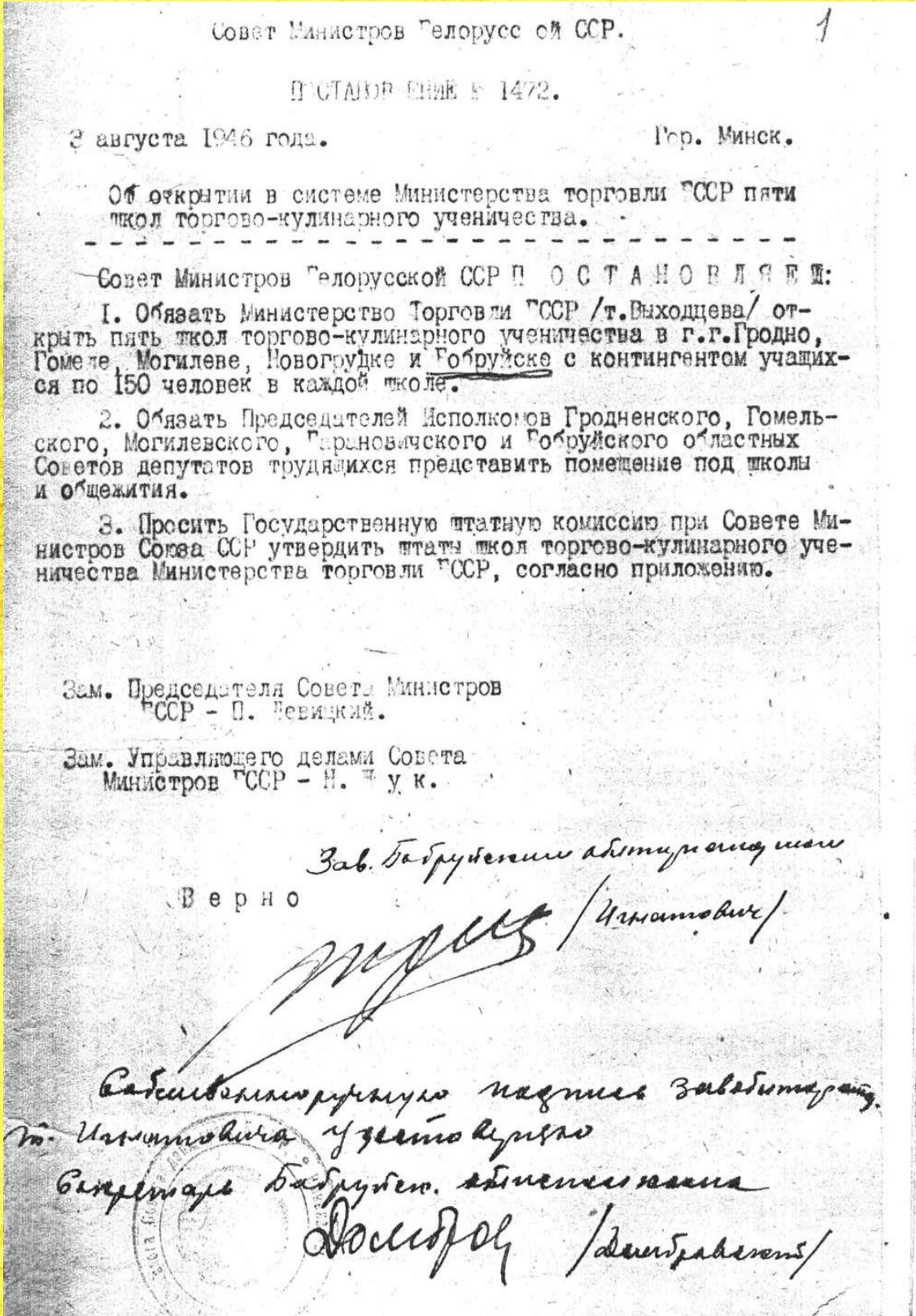


1946 год. Прошел всего лишь один год после окончания самой страшной по своей разрушительности, человеческим жертвам второй мировой войны и немногим более двух лет после освобождения Бобруйска от немецко-фашистской оккупации. Город еще лежит в руинах, жители получают хлеб по карточкам, но уже открывается учебное заведение по подготовке кадров для торговли и общественного питания. Его открытию предшествовало постановление Совета Министров БССР №1472 от **3 августа 1946 года.**



Учебное заведение получило название — **школа торгово-кулинарного ученичества**. Открытие школы было свидетельством того, насколько важны и необходимы были профессии повара, продавца.

Первый набор насчитывал 150 человек — 4 учебные группы со сроком обучения полтора года. В школе готовили кулинаров, бухгалтеров, продавцов промышленных и продовольственных товаров. На обучение принимали молодежь в возрасте 15-19 лет с образованием не ниже 7 классов.

В одном из первых приказов по Бобруйской торгово-кулинарной школе есть такой текст: «Велика роль советской торговли в деле послевоенного экономического подъема нашей страны. Партия и советское государство требует от работников советской торговли, кооперации, общественного питания широко развивать культурную торговлю в городе и деревне, всемерно разворачивать товароборот, улучшать обслуживание советского потребителя. Поэтому государство не жалеет средств для подготовки квалифицированных кадров. Перед нашей школой стоит ответственная и почетная задача — подготавливать кадры советской торговли массовой квалификации».

Школа размещалась в небольшом здании дореволюционной постройки по улице Дзержинского, дом №23.



Первым директором школы был **А. М. Касабуцкий** (с 1946 по 1947 гг.). На сколько высоким был престиж учебного заведения уже в начале его работы, свидетельствует тот факт, что в далеком 1947 году конкурс при зачислении достигал пяти человек на место.

Выпуск 1948 года в количестве 136 человек был распределен в города Минск, Могилев, Брест.

В 1948 году были набраны на обучение учащиеся, имеющие 7-10 классов образования. В связи с потребностью народного хозяйства школа торгово-кулинарного ученичества стала готовить счетоводов, кулинаров, официантов, калькуляторщиков, заведующих буфетами. Мастерами производственного обучения были лучшие повара треста столовых и ресторанов. Среди них **Новицкий А. П., Барановский Г. А., Беяева С. С., Савина В. С.** Новый директор **Аношко М. К.** немало сделал для создания творческого преподавательского коллектива, для совершенствования учебно-воспитательного процесса. Но материальная база школы оставалась слабой. В школе не было помещения для проведения культурно-массовых мероприятий, своей столовой, буфета. Только в 1956 году на улице Московской было открыто общежитие на 60-70 учащихся. Неизменным оставалось одно: высокий уровень подготовки профессиональных квалифицированных работников для сферы торговли и общественного питания.



15 августа 1956 года школа была переименована в **Бобруйскую школу кулинарного ученичества**. Активизировалась работа с базовыми предприятиями. Предприятия выделяли для школы необходимое количество оплачиваемых мест, обеспечивали учащихся работой, отвечающей требованиям учебной программы, организовывали изуче-

ние нового оборудования, технологий и высокопроизводительных приемов работы. Большой вклад в дело подготовки кадров внесли директор училища **Кунцевич М. И.** и заместитель директора **Задиран К. Г.**

Увеличивающийся план набора требовал расширения учебных площадей и потому, в 1960 году общежитие было переоборудовано под учебные классы. Приходилось заниматься в две смены, в стесненных условиях, арендовать спортивный зал и помещение для проведения культурно-массовых и кружковых мероприятий.



Однако, несмотря на все эти трудности, велась очень активная спортивная работа, учащиеся с удовольствием занимались в различных секциях, побеждали на соревнованиях.

Но рос и развивался наш город, расширялась сфера торговли и общественного питания, требующая новых квалифицированных кадров. К середине 70-х годов учебное заведение ежегодно выпускало уже до 350 специалистов по основным торговым специальностям.

С 1966 по 1985 годы школа была в статусе **торгово-кулинарного училища** с подчинением Министерству торговли республики. Заметно активизировалась воспитательная работа, так как была введена должность заместителя директора по политико-воспитательной работе.

В училище проводились Ленинские уроки, конференции, Ленинский зачет. Было организовано соревнование между учебными группами, победители которого премировались экскурсиями в города Беларуси и других республик бывшего СССР.

С 1975 года в училище введена кабинетная система, построены хозяйственные помещения.



Тесной становится связь с базовыми предприятиями. С готовностью откликались на решение проблем училища руководители торгов: Журавлев А., Миронов В., треста столовых: Перик А., Мельник И.

В 1985 году училище переходит из подчинения Министерства торговли в ведение Госкомитета БССР по профтехобразованию. Заметно улучшилось методическое обеспечение учебно-воспитательного процесса, более разнообразны стали формы и методы организации уроков, значительно улучшилась работа по повышению квалификации инженерно-педагогических работников, улучшился качественный состав преподавателей и мастеров производственного обучения. Создан компьютерный класс. А вот базы для организации культурно-массовой и спортивной работы не было. Имевшийся спортивный зал был переоборудован под учебные классы.

В это время в училище работает много замечательных специалистов. Среди них преподаватели: **Пролович Л. А., Загайнова С. Я., Викторчик Л. М.**, мастер производственного обучения **Казак Н. А.** Все они награждены значком «Отличник Советской торговли». Большую воспитательную работу ведёт заместитель директора по воспитательной работе **Биль Г. Н.**

В 1996 году награжден значком «Отличник образования Республики Беларусь» мастер производственного обучения **Корбут А. Д.** Всю свою жизнь связал с училищем преподаватель **Новицкий А. П.** 1 сентября 1946 г. поступил он в открывшуюся школу, закончил её и остался работать до ухода на пенсию, пройдя ряд профессиональных ступенек — инструктор производственного обучения, старший мастер, заместитель директора по учебно-производственной работе.

Свыше тридцати лет проработали в колледже мастерами производственного обучения **Шиханцева Т.С., Юшкевич Т.М., Иваненко И.К., Зайцева М.В., Толкач С.А., Динова В.К.** Все они — пример трудолюбия, неиссякаемой энергии, преданности выбранному делу.

В это время, пройдя ступеньки роста от мастеров производственного обучения до заместителей директоров и преподавателей, передают свой профессиональный опыт учащимся **Букас Н.А. и Ермоленко Т.М.**

С 1995 г. в учебный процесс внедряется платная форма обучения. На базе училища открывается отделение минского негосударственного техникума внешнеэкономической деятельности, учредителем которого являлся Союз научно-производственных совместных и малых предприятий. В четырёх группах отделения техникума обучалось 82 учащихся по специальностям бухгалтерский учёт, анализ и аудит; коммерческая деятельность; маркетинг и менеджмент. С 2000 года в училище был начат эксперимент: принята на обучение одна лицейская группа «продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров».

Согласно решению Могилёвского облисполкома от **12 июля 2003** года «О преобразовании профессионально-технических учебных заведений» училище стало именоваться учреждением образования «Бобруйский государственный торгово-экономический профессионально-технический колледж». Переход в новый статус определил и новые задачи: дополнительно привлекать внебюджетные средства для укрепления материально-технической базы, разработать учебные планы и программы по новым специальностям, организовывать вечернюю и заочную формы обучения, оборудовать учебные мастерские. Совершенствования требовала и система учебно-воспитательной деятельности колледжа.

Было налажено тесное сотрудничество с Региональным центром занятости населения Бобруйского горисполкома. На базе колледжа организовывались курсы по подготовке специалистов рабочих

профессий из числа безработных. Курсы действовали от 4 до 6 месяцев, и учащиеся получали специальности «повар», «официант-бармен», «буфетчик», «кондитер», «продавец продовольственных товаров», «продавец непродовольственных товаров».

Система обучения включала: три года — по лицейской программе — с получением квалификации «Продавец продовольственных товаров; продавец непродовольственных товаров», затем 1 год и 10 месяцев с получением среднего специального образования «Товаровед продовольственных товаров; товаровед непродовольственных товаров». И следующая ступень — второй курс Бобруйского филиала БГЭУ, специальность «Коммерческая деятельность». 29 июля 2005 года в колледже состоялся первый выпуск учащихся, получивших диплом ССО по специальности «Товаровед».

Со 2 сентября 2005 г. впервые была открыта подготовка по вечерней форме обучения по профессии «продавец продовольственных товаров», «продавец непродовольственных товаров».

С сентября 2005 года в колледже была начата внебюджетная деятельность. Запущен в эксплуатацию кондитерский цех и получена лицензия на право изготовления и реализации кондитерских и кулинарных изделий. В учебных заведениях города было открыто 5 торговых точек реализации продукции для обеспечения дополнительного питания учащихся. Внебюджетная деятельность позволяла учащимся проходить производственное обучение и расширять возможность улучшения материально-технической базы колледжа.

С 2004 года началось сотрудничество колледжа с итальянской Ассоциацией области Валле д'Аоста «Форум по правам детей Чернобыля». Это выразилось в поставке оборудования для учебной лаборатории приготовления и контроля качества пищи, 36 компьютеров. Ассоциация профинансировала ремонтно-строительные работы по оборудованию помещения лаборатории и приобретение оргтехники.

В настоящее время учреждение образования располагает двумя учебными корпусами, физкультурно-спортивным сооружением, учебно-производственными мастерскими кулинарного и кондитерского производства, залом приема и обслуживания покупателей, учебным магазином, общежитием.

Для качественной подготовки рабочих кадров в колледже имеется 20 учебных кабинетов. Кроме того, оборудован буфет в учебном корпусе и в общежитии, тренажерный зал, спортплощадка, актовый зал, библиотека.

В городе активно развивается сфера услуг, открываются новые кафе, пекарни, торговые центры и поэтому колледж ежегодно выпускает квалифицированных рабочих, которые являются конкурентоспособными на рынке труда. Многие из выпускников достигли значительных успехов и занимают различные должности на торговых объектах и объектах общественного питания.