

# Колледжу хлебопечения – 80 лет!



УО «Государственный колледж хлебопечения» – основная кузница кадров хлебопекарной отрасли г. Минска – отмечает 1 апреля 2025 года 80-летний юбилей!

**Ш**ел 1945 год. Город Минск лежал еще в руинах, не хватало сил и средств для восстановления народного хозяйства страны. Голод... хлеб по карточкам...

Город необходимо было восстанавливать. На вооружении у народа было лишь желание работать, но часто не хватало опыта, навыков и мастерства. В трудных условиях последнего военного года советское правительство позаботилось о кадрах, которые должны были накормить измученный и истрадавшийся белорусский народ.

Вот тогда для пополнения рядов специалистов на основании приказа по главному управлению хлебопекарной промышленности №61 от 1 апреля 1945 года был издан приказ о создании Республиканской школы фабрично-заводского ученичества (ФЗУ хлебопечения). Его директором был назначен **Бронислав Викентьевич Шалькевич**.

С 1993 года бессменным директором этого ведущего столичного учреждения образования является **Владимир Иванович Басальга**. Шло строительство нового колледжа... и 11 августа 1994 года открыт

Центр профессионального образования, повышения квалификации и переподготовки кадров ПО «Минскхлебпром». С 2004 года приказом Департамента по хлебопродуктам Минсельхозпрода Республики Беларусь он преобразован в УО «Государственный профессионально-технический колледж хлебопечения».

## Сегодня Государственный колледж хлебопечения осуществляет работу по следующим направлениям:

1. Подготовка квалифицированных рабочих на основе базового образования с одновременным получением общего среднего образования по специальностям:

- «Технология изготовления хлебобулочных изделий» с присвоением квалификаций: «тестовод», «заквасчик», «формовщик теста», «машинист тесто-разделочных машин», «пекарь»;

- «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» с присвоением квалификации «кондитер»;

- «Технология изготовления хлебобулочных изделий», «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» с присвоением квалификаций: «пекарь», «кондитер».

2. Подготовка специалистов со средним специальным образованием на основе профессионально-технического образования по специальности «Производство хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов» с присвоением квалификации «техник-технолог».

3. Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации.

За 80 лет своей работы в колледже хлебопечения подготовлено более 30 000 рабочих и специалистов, многие из которых и сегодня успешно трудятся на хлебозаводах КУП «Минскхлебпром», а также на других предприятиях республики. Более того, за период с 2000 по 2024 гг. прошли подготовку, переподготовку и повышение квалификации более 7000 человек.

## Кадры решают все

Такие достойные показатели в работе достигаются благодаря слаженной работе профессионального коллектива единомышленников – преподавателей, мастеров производственного обучения и многих других работников колледжа.

**Более 20 лет проработали в колледже: Савицкая С.В.** – заместитель директора по учебно-производственной работе, **Зенюк И.В.** – заместитель ди-



» Светлана Савицкая,  
Анна Кушнеревич

» Владимир Басальга и хор колледжа

ректора по учебной работе, **Застрожнова Т.Н.** – заведующий отделением повышения квалификации и переподготовки кадров, **Орехова Е.В.** – заведующий отделением, **Рублева Т.А.** – заведующий лабораторией, **Синельникова Н.В.** – инженер по охране труда, **Проваленок Н.С.** – руководитель физического воспитания; преподаватели: **Бежок Е.С., Василевская М.И., Ливе И.Ф., Лях А.Ф., Макрицкая Е.М., Шостак Е.В.,** мастера производственного обучения: **Дворецкая Т.В., Дробова Е.М., Дубинина Е.А., Толкач Т.Л., Василевская Е.Л., Авхимович Л.В.,** мастер **Шарамета А.А.,** библиотекарь **Савиц А.Р.,** художественный руководитель хора «Молодые голоса» **Фадеева Т.А.,** бухгалтер **Андрусевич С.Н.,** кассир **Назаренко О.М.,** сторож **Сидорович Р.С.**

## Заслуженные победы на международных конкурсах

В рамках 7-го Международного хлебного салона и 28-й выставки-ярмарки «ПРОДЭКСПО-2022» учащиеся колледжа приняли участие в **Международном чемпионате кондитерского искусства – 2022.**

**Золотые медали:** в номинации «Художественная работа из теста» – **Карицкая Ксения** под руководством мастеров ПО Дворецкой Т.М. и Буткевич А.М.; в номинации «Праздничный торт» – **Рубанова Дарья** под руководством мастера ПО Насенниковой А.В.

В результате прошедшего **Международного чемпионата кондитерского искусства – 2024** учащиеся нашего колледжа **Шавель Дарья** и **Кисель Никита** были удостоены двух золотых медалей в номинациях «Работа из теста» и «Праздничные торты», что в очередной раз продемонстрировало высокий уровень владения профессиональными навыками и умениями нашими будущими выпускниками. Вся подготовка к чемпионату проходила под руководством мастеров ПО Шадурко Е.А., Василевской Е.Л., Пархомчик М.М., Дворецкой Т.В., Буткевич А.М.

26.02.2025 г. учащаяся колледжа **Кушнеревич Анна** приняла участие в **конкурсе профессионального мастерства пекарей КУП «Минск-хлебпром»** в номинации панно из теста «Самобытнасьць беларускага народа». Подготовка к конкурсу проходила под руководством мастеров ПО Главаля И.В., Буткевич А.М., Дворецкой Т.В.

**Редакция журнала «Пекарь&Кондитер» от всей души поздравляет Владимира Ивановича Басальгу, преподавателей и учащихся колледжа с 80-летним юбилеем родного учреждения образования! Желаем вам профессионального роста и творческих успехов!**



» Праздничный торт.  
Никита  
Кисель

» Работа из теста.  
Дарья  
Шавель

Светлана Савицкая,  
заместитель директора  
УО «Государственный колледж хлебопечения»