

Ирина Пальчевская: «Двери моего кабинета открыты для всех»

Бессменный директор руководит техникумом кулинарного искусства уже 45

Лариса Дядякина

Заслуженный учитель профессионально-технического образования РФ **Ирина Пальчевская** с 1972 года является директором техникума кулинарного искусства. Учреждение занимает три корпуса в Самарском районе и более 70 лет выпускает специалистов, труд которых всегда будет востребован. Ирина Константиновна рассказала «СГ» о себе и о работе техникума.

- Ирина Константиновна, правда, что вся ваша жизнь связана с Самарским районом?

- Да, здесь я родилась, училась, много лет работаю. Моя семья жила во дворе Госбанка, в четырехэтажке на улице Степана Разина, 103. Во время войны мы бы не выжили, если бы не бабушка Евдокия Николаевна, которая что-то распродавала, меняла и снабжала нас провиантом. К тому времени отец погиб на фронте, мама осталась с двумя детьми. До войны папа работал начальником городского управления Госбанка. Когда я еду мимо здания на улице Куйбышева, 112, всегда смотрю на окна второго этажа, где у него был кабинет.

Училась я в школе №15. Начиная с троек, была хулиганкой. Но в десятом классе выбилась в отличницы, поступила на историко-филологический факультет Куйбышевского педагогического института. Мне повезло. Я училась у замечательных



педагогов: у Александра Николаевича Гвоздева, Алексея Александровича Дементьева, Серафимы Васильевны Фроловой.

- Как вы стали директором учебного заведения?

- Я счастлива, что встретила Татьяну Дмитриевну Юрасову. Именно она, возглавляя техническое училище №12, в 1963 году привела меня из секретарей райкома комсомола в систему профтехобразования. Татьяна Юрасова была для меня второй мамой. Также большую роль в моей судьбе сыграл замначальника Куйбышевского областного управления профессионально-технического образования Аркадий Николаевич Виноградов. Утро начиналось с его

звонка: «Есть идея! Запишите». Бережно храню эти записи, до сих пор далеко не все реализовала.

Я долго отказывалась от предложения стать директором училища №10, которое позже стало техникумом кулинарного искусства. Увидела крутую лестницу в корпусе на улице Молодогвардейской, 72 и испугалась. Аркадий Николаевич сказал: «А вы работайте так, чтобы вас оттуда не столкнули». Я и работаю, уже 45 лет.

- Как живет, развивается техникум сегодня?

- Главное для нас - студент. Какой бы он ни был - хороший или плохой. Контингент у нас нелегкий, но мы стараемся даже в сложной ситуации найти что-то положительное в

ученике - то, на что можно опереться. Сложных ребят берем под негласный контроль. Также все знают: в техникуме существуют единые требования, я лично довожу их на первых собраниях.

Есть правило, которое помогает в работе. Моя дверь всегда открыта для любого ученика, с любой проблемой, для родителей и коллектива. В открытой беседе всегда можно найти решение, погасить разгорающийся конфликт. Если человек пришел, я откладываю все остальные дела.

У нас работают сильные, титулованные педагоги, энтузиасты. Стараюсь направлять мастеров на стажировки, в командировки, чтобы они повышали свою квалификацию. Например, заместитель по учебно-производственной работе **Татьяна Владимировна Руденко**, по образованию историк, за годы прошла такую поварскую школу, что стала международным экспертом. Каждый год мы собираем тех, кто когда-либо работал в техникуме, накрываем столы. Я очень дорожу этими встречами.

- Научить кулинарному искусству можно любого? Или все-таки поварами становятся только люди с особым талантом?

- Конечно, многое зависит от желания ученика, а чтобы реализовать его, техникум дает все возможности.

К нам поступают после девятого класса. Приходят разные ребята: есть те, кто долго готовится, собирает рецепты, а есть те, кто буквально мимо

проходил или родители вили. Мы стараемся с профессией и на теоретических занятиях - это тот, кто практически может приготовить у нас, друзей, удивить людей ценят.

Важно, что мы со производственного опыта, где организовано производство. Ребята первые уроки, это практически не заменишь.

Мы стремимся развиваться, завоевываем первые места на профессиональных конкурсах областного, российского и международного масштабов. Только нашего учебного заведения в Самарской области студенты **Игорь Бесчастный** и **Агаева** представляли в финале национального чемпионата WorldSkills Russia в номинации «Варское дело» и «Выпечка пирогов». Надеясь

- Вы поддерживаете выпускников?

- С основания техникума, из наших стен вышло более тысячи выпускников. 80% из них профессию не бросили, становятся шеф-поварами, мы отслеживаем судьбы. Приятно, когда те, кто массово уходит, приходят благодарят педагогов, кто того стоит.

[Увеличенная версия статьи](#)

[Самарская газета](#)