



## **Краснодарский политехнический техникум: от традиций к инновациям**

Краснодарский политехнический техникум — это место, где каждый студент может раскрыть свой потенциал и стать профессионалом. Основанный в 1959 году на базе Камвольно-суконного комбината, техникум прошёл долгий путь преобразований, адаптируясь к современным требованиям и оставаясь лидером в образовательной сфере.

Сегодня под руководством Инны Викторовны Остапенко техникум входит в десятку лучших учреждений края и сотню лучших техникумов России. В 2023 году учебное заведение заняло первое место в независимой оценке качества образования с показателем 99,56 балла.

За последние годы техникум создал новые мастерские и лаборатории, включая направления «Поварское дело», «Ремонт и обслуживание легковых автомобилей», «Дизайн», «Студия дизайна», «Салон-парикмахерская» и «Лаборатория технологий парикмахерских услуг». Это позволило студентам получить практические навыки и подготовиться к успешной карьере.

Наши выпускники становятся профессионалами, способными вносить вклад в развитие системы СПО и экономики страны.



**Алтунян Эвелина**, выпускница 2018 года по специальности «Дизайн по отраслям»

Эксперт победитель и призер национальных и международных чемпионатов профессионального мастерства, эксперт-компатриот, обладатель Благодарности Президента Российской Федерации В.В. Путина, педагог дополнительного образования



**Степаненко Владимир Сергеевич** выпускник 2012 года.

Имеет статус одного из лучших поваров юга России. С 2016 года — шеф-повар ресторана «Чо-Чо» (Краснодар). Активный участник и победитель российских и международных кулинарных соревнований. Прошел многочисленные стажировки в Германии, Испании, Турции, странах Юго-Восточной Азии. Обучался и работал в ресторане Akelarre (Сан-Себастьян, Испания), являющимся обладателем трех звезд «Мишлен». Открывал ресторан «Арагви» в г. Вена.



*Анна Пушкарь*, выпускница 2014 года «Технологии продукции и  
организация общественного питания»  
Заведует производством в кафе PROVENCE в Тамани.



***Никита Маршалов***, ещё один выпускник 2024 года по специальности  
«Поварское и кондитерское дело»  
Занимает должность заместителя директора в «Вкусно — и точка».



***Владимир Случевский***, окончивший техникум в 2018 году по специальности  
«Технология продукции общественного питания»  
Стал шеф-поваром в ресторане НЕВО гостиницы AVAX.



*Дарья Беленкова*, выпускница 2017 года «Технологии продукции и  
организация общественного питания»

Более 7 лет работала вожатым в молодёжном лагере «Дубрава» и  
организатором проекта «Школа вожатых».

В настоящее время Дарья является специалистом по проектам и программам  
в Российском детско-юношеском центре и региональным куратором  
программы "Орлята России" на Кубани.



**Карпанин Никита Алексеевич** выпускник 2024 года  
Шеф-повар ресторана «Стадион ресторан».

## **Будущее за нами!**

Мы гордимся нашими выпускниками и уверены, что их успехи — это залог будущего техникума. Благодаря профессионализму педагогов, современным образовательным программам и поддержке студентов, техникум продолжает развиваться и готовить специалистов, которые будут востребованы в XXI веке.