

60 LAT „GASTRONOMIKA”

W ub. tygodniu odbyły się uroczystości związane z 60-leciem Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1 z os. Złota Jesień zwanej przez Przyjaciół „Gastronomik”. Rozpoczęły się od mszy w kościele Arka Pana, celebrowanej przez proboszcza ks. Jerzego Czerwienia. Później w budynku szkoły odbyło się spotkanie z zaproszonymi gośćmi, podczas którego składano życzenia, wręczano nagrody, a uczniowie zaprezentowali miniaturę teatralną ukazującą tryptyk nauczania od okresu międzywojennego, poprzez czas PRL, do czasów współczesnych. Po części oficjalnej ugoszczonych przybyłych pysznym obiadem przygotowanym i podanym przez uczniów szkoły. Imprezę jubileuszową zakończyło spotkanie nauczycieli z absolwentami.

Uroczystości rozpoczęła dyr. ZSG nr 1 **Barbara Brewczyńska** witając licznie przybyłych gości poczynając od władz centralnych poprzez władze samorządowe do przedstawicieli zaprzyjaźnionych instytucji i dyrektorów placówek szkolnych, którzy składali życzenia całej społeczności szkolnej. Serdecznie przywitała emerytowanych nauczycieli i pracowników. Wiceprzewodniczący Rady Miasta Krakowa **Slawomir Pietrzyk** przekazał życzenia w imieniu rajców krakowskich wyrażając się znajomością historii szkoły i przypominając m.in. najważniejsze wydarzenia i sylwetki dyrektorów szkoły od **Michała Osieckiego** (w latach 1957–1968), **Zdzisława Dudy** (1968–1986), **Haliny Ciborowskiej** (1986–1991), **Elfridy Wątorok** (1991–2004) i obecnie panującej **Barbary Brewczyńskiej** od 2004 do dzisiaj. Serdeczne życzenia wraz z koszem kwiatów przekazał w imieniu radnych dzielnicy XVI Bieńczyce jej przewodniczący **Andrzej Buczkowski**. W imieniu Kuratora Małopolskiej **Barbary Nowak** adres gratulacyjny przekazała **Wanda Brześcińska** dyr. Nadzoru Pedagogicznego. Miłym akcentem były wystąpienia dyrektorów zaprzyjaźnionych szkół zagranicznych, z którymi „Gastronomik” utrzymuje kontakty od lat, tj.: **Saint Michel Mont Mercure** z Francji, **Norymbergi**, **Preszowa** i **Bratysławy**. Wzruszające było wystąpienie absolwenta szkoły **Piotra Serafina**, obecnie członka Narodowej Rady Rozwoju przy Prezydencie RP, który z leką w oku wspominał swoich profesorów i czas spędzony w murach szkoły.

Uroczystym podsumowaniem tej części uroczystości było wystąpienie dyr. Wydziału Edukacji **UMK Anny Korfel-Jasińskiej**, która przekazała adres od Prezydenta M. Krakowa prof. **Jacka Majchrowskiego** oraz wręczyła nagrodę dyrektora dyr. **Barbarze Brewczyńskiej**, a nagrodę Nauczyciela z Pasją otrzymała **Wanda Fundament**. W ten sposób rozpoczęło się wręczanie nagród dla nauczycieli ZSG przyznanych przez dyrektora szkoły. Nagrody otrzymali: za współpracę ze środowiskiem i rozwój zawodu: **Wanda Fundament**, **Malgorzata Kosiek-Ankus**, **Tomasz Dera**, **Alicja Wcisło**; za promowanie postaw patriotycznych i obywatelskich: **Marta Bernadzikiewicz-Stępień**, **Elżbieta Kuter-Strączyńska**, **Sylwia Ptaszniak**, **Malgorzata Mochel**; za osiągnięcia sportowe: **Krzysztof Drabik**, **Sylwia Czekaj**, **Tomasz Brachman**; za programy unijne, projekty edukacyjne i wymiany zagraniczne: **Joanna Brewczyńska-Sternal**, **Dorota Romańska**, **Agnieszka Kosiek-Kotula**, **Malgorzata Matysik**, **Beata Świderek-Gutowska**, **Monika Zacharska-Dudek**, **Marta Wierdak-Róż**, **Mirosława Bienkowski**; za działalność opiekuńczo-wychowawczą: **Jolanta Brzaska-Story**, **Katarzyna Schiff**; za dbałość o otoczenie szkoły: **Ewa Machyńska**; za działalność internatu: **Elżbieta Kogut** i **Barbara Pietrzak**.

W 1957 roku z inicjatywy **Michała Osieckiego**, dyrektora Zespołu Szkół Elektrycznych została powołana do życia Zasadnicza Szkoła Zawodowa Gospodarcza funkcjonująca jako Wydział Gospodarczy o profilu gospodarstwo domowe i zbiorowe przy tejże szkole, na osiedlu Szkolnym 26. Trzy lata później w 1960 roku, mury placówki opuściły pierwsze absolwentki, które doskonale wykształcone w zakresie wiadomości i umiejętności zawodowych udowodniły potrzebę istnienia i dalszego rozwoju szkoły zawodowej dla dziewcząt na terenie Nowej Huty.

Z inicjatywy następnego dyrektora **Zdzisława Dudy** rozpoczęto prace budowlane nowego obiektu szkolnego na osiedlu Złotej Jesieni 16. Zakończono je w 1969 roku tak iż rok szkolny 1969/70 nauczyciele i młodzież powitali już w nowym, jasnym i przestronnym budynku. Szkoła na mocy decyzji Krakowskiego Kuratora Oświaty i Wychowania z dnia 1 września 1972 roku została przekształcona w zbiorczy Zakład szkol-



Anna Korfel-Jasińska, dyr. Wydziału Edukacji UMK wręcza nagrodę Prezydenta m. Krakowa dyr. ZSG Barbarze Brewczyńskiej.

wodowe. 1 września 2002 roku w szkole mury wkroczyli pierwsi absolwenci zreformowanych gimnazjów i rozpoczęli oni naukę w czteroletnim Technikum Gastronomiczno-Hotelarskim nr 10 oraz dwuletniej Zasadniczej Szkole Zawodowej nr 9. Od roku szkolnego 2004/2005 dawne Technikum Dla Dorosłych zamieniono na sześciomiesięczne Technikum Uzupełniające nr 9 na podbudowie szkoły zasadniczej oraz Policealne Studium Zawodowe o specjalności organizacja usług turystycznych.



Nauczycielki wyróżnione za programy unijne, projekty edukacyjne i wymiany zagraniczne.

ny pod nazwą Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, w skład, którego wchodziły wówczas następujące typy szkół: Technikum Gastronomiczne, Zasadnicza Szkoła Zbiorecza oraz Zasadnicza Szkoła Zawodowa Doksztalająca. W styczniu 1975 roku na mocy decyzji podjętej przez Dyрекcję i Radę Pedagogiczną nadano szkole imię, **majora Henryka Sucharskiego** żołnierza września i obrońcy Westerplatte. Ustalono też, że każdego roku dzień 1 września będzie obchodzony jako Dzień Patrona, a młodzież klas pierwszych będzie ślubować na sztandar szkoły.

W czasie kolejnych lat szkoła rozrastała się tak, aby sprostać nowym potrzebom i wyzwaniom. 28 sierpnia 1992 r. na mocy decyzji Kuratora Oświaty i Wychowania **Jerzego Lackowskiego** w skład Zespołu Szkół Gastronomicznych do istniejących już typów szkół dołączono Technikum Hotelarskie, Liceum Zawodowe, Technikum Gastronomiczne dla Pracujących, Medyczne Studium Za-

Od 1995 roku kolejni dyrektorzy szkoły nawiązali trwałą współpracę ze szkołami partnerskimi, z francuskim Nancy, niemiecką Norymbergą i słowackim Presovem. Współpraca polega na zdobywaniu i poszerzaniu wiedzy zawodowej, wymianie doświadczeń oraz doskonaleniu sprawności językowych. Uczniowie i opiekunowie podczas tygodniowego pobytu poznają także historię, kulturę, tradycję i kuchnię odwiedzanych regionów. 1 września 2006 roku dotychczasowa współpraca nabrała nowego wymiaru, gdyż od nowego roku szkolnego 2006/07 Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 dołączył do szkół biorących udział w europejskim programie edukacyjnym **Leonardo da Vinci**.

W swojej 60-letniej historii Zespół Szkół Gastronomicznych bardzo prężnie działał w środowisku lokalnym, krakowskim i nowohuckim. Szkoła współpracuje z Urzędem Miasta Krakowa, władzami Dzielnicy XVI i XVIII, Nowohuckim Centrum Kultury, Stowarzy-

szeniem Małopolskich Stowarzyszeń i Cukierników, Polskim Stowarzyszeniem Hoteli, Kongregacją Kupaiecką, Hospicjum św. Łazarza, Parafią rzymsko-katolicką p.w. Matki Boskiej Fatimskiej, Fundacją Dawców Szpiku Kostnego Urzszuli Smok, krakowskimi uczelniami wyższymi.

Wizytówką i znakiem rozpoznawczym placówki od lat jest corocznie odbywający się w marcu Małopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych. Cieszy się on dużą popularnością wśród młodzieży i nauczycieli w kraju i za granicą, a także w środowisku „gastronomii krakowskiej”. Szkoła jest organizatorem różnorodnych konkursów rozwijających nie tylko umiejętności zawodowe ale także ogólne. Dzięki kołom zainteresowań młodzież rozwija inne zdolności i predyspozycje. W ramach zajęć pozalekcyjnych działają: Koło Teatralne, Salon Poezji, Warsztaty literacko-dziennikarskie wydające gazetkę szkolną „Ze Smakiem”, Koło Europejskie, Szkolne Koło PCK, Grupa Wolontariatu, Koło Przedmiotów Ekonomicznych, Koło Przedmiotów Zawodowych, Koło Matematyczne, Koło Geograficzne, zespół Cheerleaders, Szkolny Klub Sportowy.

Nadrzędnym celem szkoły jest wszechstronny rozwój osobowy ucznia w wymiarze intelektualnym, psychicznym, społecznym, zawodowym, moralnym i duchowym. Najlepszym świadectwem jakości pracy placówki są absolwenci, którzy działają prężnie w środowisku zawodowym, pracując w restauracjach i hotelach na terenie całego kraju i za granicą.

Dzisiaj „Gastronomik” to szkoła XXI wieku, odważnie podejmująca wyzwania, jakie stawia przed szkolnictwem teraźniejszość, bez obaw patrząca w przyszłość. Stała, intensywna praca nad podnoszeniem jakości pracy placówki, jej wszechstronny rozwój powodują, że Zespół Szkół Gastronomicznych cieszy się dużą popularnością i jest ceniony zarówno wśród uczniów jak i rodziców. Ci pierwsi zdobywają tu wiedzę i umiejętności, ale również doświadczenia. Odbywają bowiem praktyki zawodowe za granicą, nawiązują kontakty z kolegami ze szkół zaprzyjaźnionych.

Szkoła, idąc z duchem czasu, dostosowywała się do nowych rozwiązań technologicznych i edukacyjnych aby stworzyć uczniom jak najlepsze warunki nauki i perspektywy kształtowania przyszłej drogi zawodowej. Aby ułatwić dostęp do informacji i wzbogacić ofertę

edukacyjną szkoły we wszystkich salach dydaktycznych zainstalowano komputery z dostępem do Internetu. Powstały także dwie pracownie komputerowe, w których każdy uczeń dysponuje samodzielnym stanowiskiem pracy. Papierowe dzienniki poszczególnych klas zastąpił nowoczesny system elektroniczny – e-Mobireg, dzięki któremu nauczyciele, uczniowie i rodzice mają możliwość wzajemnego szybkiego kontaktu i dostępu do informacji o aktualnej sytuacji edukacyjnej ucznia. Wyposażenie gabinetów, oprócz klasycznych tablic, stanowią także tablice multimedialne oraz różnego rodzaju rzutniki, projektory, czy tablice suchościeralne. Na odwiecznych szkolnych korytarzach pojawiły się monitory serwujące informacje z życia szkoły a także muzykę. Szkoła prowadzi swoją stronę internetową, która zapewnia bieżące prezentowanie ważnych informacji i wydarzeń. Dzięki zamieszczonej tam specjalnej aplikacji można także wirtualnie zwiedzić placówkę.

Nowoczesność i technologia zagościły w pracowni multimedialnej oraz w gabinetach praktycznej nauki zawodu. Wszystkie sale zostały wyremontowane. W pracowniach gastronomicznych stare meble zostały wymienione na nowe profesjonalne stoły i szafy ze stali nierdzewnej. Pojawił się także nowoczesny sprzęt gastronomiczny: piec konwekcyjno-parowy, blendery gastronomiczne, gastronomiczna maszyna do mielenia mięsa, młynki planetarne, schładzarka szokowa, blaty cukiernicze, walcownice, cyrkulator temperatury do gotowania technika sous vide, szybkowary, pakowarka próżniowa, czy nawięzłacz do jaj. W pracowni hotelarskiej powstała jednostka mieszkalna wraz z węzłem higieniczno-sanitarnym oraz w pełni wyposażona recepcja z kasą fiskalną. Pracownia obsługi konsumenta zmieniła się w profesjonalną salę restauracyjną z wydzielonym, w pełni wyposażonym barem. Uczniowie mogą tam na co dzień korzystać z profesjonalnych urządzeń takich jak: nowoczesne ekspresy do kawy, kostkarka gastronomiczna, podgrzewacz do talerzy, lodówka, zmywarka, pełny asortyment zastawy i bielizny stołowej, wózki kelnerskie, sprzęt do świadczenia usług cateringowych.

Praktykę zawodową uzupełniają kształcenie informatyczne, w ramach którego uczniowie korzystają z nowoczesnych programów do obsługi konsumenta w gastronomii i rezerwacji w hotelarstwie: I Firma Softtech, składającego się z programów GastroSzeF, GastroPos, Chart oraz analogicznego do niego pakietu II Firma GIP, składającego się z programów do prowadzenia gospodarki magazynowej, tworzenia i kalkulacji receptur, obsługi terminalów kelnerskich – TouchScreen oraz programu Rechot. Warto podkreślić, że z powyższych udogodnień korzysta obecnie większość profesjonalnych zakładów w branży gastronomiczno-turystycznej. Dzięki świetnym warunkom kształcenia zawodowego, szkoła jest od lat ośrodkiem egzaminacyjnym. Życzymy zatem dalszego rozwoju tej mocno urośniętej w pejzaż Nowej Huty placówki oświatowej.

MARCIN PIETRZYK
Fot. autor

Fot. na str. 1: Uczniowie i uczennice „Gastronomika” co roku prezentują zalety szkoły na spotkaniach z gimnazjalistami.