

# 70 lat



## kształcimy dla rzemiosła



1952 - 2022

**Zredagował zespół w składzie:**

Marek Hałas, Monika Śliwińska

**Redakcja składa podziękowania** za artykuły dotyczące szkoły: Marcie Grabowskiej-Kaźmierczak i Michałowi Włodarczakowi oraz za udostępnienie zdjęć i dokumentów: Jadwidze Jabłeckiej, Agacie Karłowicz-Pielatowskiej, Małgorzacie Balcerek, Marii Lutowskiej, Małgorzacie Bartczak i Beacie Liszyńskiej.

**Korekta:** Marta Grabowska-Kaźmierczak

Pełna i bezbłędna rekonstrukcja spisów absolwentów oraz dawniej zatrudnionych nauczycieli to zadanie niełatwe, gdyż dokonywane na podstawie dokumentów archiwalnych obejmujących okres 70-lecia. Dlatego uprzejmie prosimy czytelników o zgłaszanie dostrzeżonych w druku ewentualnych nieścisłości lub uzupełnianie brakujących informacji.

## Drodzy Państwo,

Z głębokim wzruszeniem pragnę rozpocząć obchody jubileuszu 70-lecia Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu.

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich w Poznaniu to szkoła kształcąca młodych rzemieślników, pracowników przemysłu spożywczego, gastronomii i hotelarstwa. Swą ofertę wielokrotnie modyfikowała, dostosowując ją do potrzeb regionu, przemysłu i zmiennych oczekiwań konsumentów.

Obecnie proponujemy uczniom naukę w trybie dziennym w:

- **Technikum Przemysłu Spożywczego**, kształcąc ich w zawodach: technik technologii żywności, technik hotelarstwa, technik przetwórstwa mleczarskiego, technik żywienia i usług gastronomicznych,
- **Branżowa Szkoła I stopnia nr 8**, kształcąc w zawodach: cukiernik, piekarz, kucharz i przetwórcza mięsa.

Jednocześnie umożliwiamy absolwentom podnoszenie kwalifikacji w Branżowej Szkole II stopnia nr 2, gdzie w trybie zaocznym zdobywają zawód technik technologii żywności lub technik żywienia i usług gastronomicznych.

Dzięki stałej współpracy placówki z rzemieślnikami Wielkopolski przygotowanie zawodowe uczniów odbywa się w zakładach pracy oraz w świetnie wyposażonych szkolnych pracowniach technologicznych pod opieką nauczycieli praktycznej nauki zawodu i mistrzów. Nasi uczniowie mają możliwość odbycia praktyki zawodowej w zakładach przemysłu spożywczego na terenie całej Wielkopolski oraz w renomowanych hotelach, takich jak: Sheraton, Polonez, Andersia, Mercure.

Jesteśmy jedną z największych szkół zawodowych w Poznaniu i jako jedyni kształcimy technika technologii żywności i technika przetwórstwa mleczarskiego

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego wraz z uczelniami poznańskimi w Poznaniu od 24 lat organizuje Ogólnopolską Olimpiadę Wiedzy o Żywności, w której uczestniczą młodzi ludzie z całej Polski, walcząc o zwolnienie z części pisemnej egzaminu potwierdzającego ich kwalifikacje zawodowe oraz o indeksy na wyższe uczelnie. Wielu uczniów naszej szkoły dzięki udziałowi w Ogólnopolskiej Olimpiadzie Wiedzy o Żywności podjęło dalszą naukę i studiuje na kierunkach rozwijających ich zainteresowania żywnością i przemysłem spożywczym, głównie na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu. Jednocześnie Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego promując polskie rzemiosło wraz z Wielkopolską Izbą Rzemieślniczą, organizuje turnieje branżowe: Ogólnopolski Turniej Cukierniczy im. Wojciecha Kandulskiego, Ogólnopolski Turniej Piekarski im. Anny Butki, Ogólnopolski Turniej Przetwórstwa Mięsa im. Iwony Mossakowskiej oraz Ogólnopolski Turniej Kucharski. Uczestnicy tych turniejów zdobywają cenne nagrody oraz uzyskują zwolnienie z części pisemnej egzaminu potwierdzającego ich kwalifikacje zawodowe. Laureaci i finaliści turniejów są cenionymi pracownikami i fachowcami w zawodzie, chętnie zatrudnianymi w branży spożywczej. Możemy poszczycić się Mistrzami Świata Młodych Cukierników.

Profesjonalnie i nowocześnie wyposażone pracownie technologiczne pozwoliły na powołanie naszej szkoły przez Centralą Komisję Egzaminacyjną na ośrodek egzaminacyjny w zawodzie cukiernik i piekarz dla całej Wielkopolski. Wieloletnia współpraca szkoły z CKE i OKE świadczy o jej dobrym poziomie nauczania zawodowego i ogólnego.

Dzięki uczestnictwu w projekcie *Europa na talerzu* i uzyskaniu funduszy z Europejskiego Funduszu Społecznego, uczniowie naszej szkoły odbywają międzynarodowe praktyki zawodowe w Berlinie, Bolonii, Saragocie i Fuerteventurze. Te praktyki przyczyniły się do podwyższenia kompetencji zawodowych uczniów i rozwoju współpracy między placówkami edukacyjnymi krajów członkowskich Unii Europejskiej.

Jesteśmy szkołą chętnie uczestniczącą w projektach, które poszerzają wiedzę i umiejętności naszych uczniów. W ramach zajęć realizujących założenia projektów uczniowie nabywają nowe, praktyczne umiejętności, szczególnie z zakresu nawiązywania kontaktów

i wykorzystania języków obcych oraz z przedsiębiorczości. Mają możliwość sprawdzenia się, tworząc na przykład własne firmy.

Przez te 70 lat w szkole zmieniło się dużo: uczniowie, nauczyciele, a nawet profile kształcenia. Jedno nie zmieniło się na pewno – wspaniała atmosfera. Nadal jesteśmy szkołą stawiającą na młodzież, która pragnie zdobyć wiedzę i umiejętności od najlepszej kadry pedagogicznej.

**Dr inż. Zuzanna Szmyt**  
dyrektor Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego

## Naukowcy widzą więcej

Wszyscy doświadczamy dobroczynnej mocy słońca – gdy tylko wychodzi zza chmur, czujemy przypływ energii, jesteśmy bardziej zadowoleni i szczęśliwsi.

Sprawdziliście Państwo prognozę pogody na najbliższe dni?

Wszyscy wiemy, że ciało człowieka jest stworzone do ruchu, a pozytywny wpływ aktywności fizycznej na zdrowie został wielokrotnie potwierdzony licznymi badaniami.

Udało się Państwu znaleźć dzisiaj czas na ulubione ćwiczenia fizyczne bądź inny rodzaj aktywności? Może wybraliście spacer lub rower, zamiast samochodu, schody - zamiast windy?

Marzenia są w każdym z nas. Ludzie, którzy marzą - zmieniają świat: podróżnicy, liderzy społeczni, wynalazcy... Czy marzycie Państwo o wielkiej wygranej, dzięki której zrealizujecie niemal wszystkie swoje plany? A wiecie, że jedna z najbardziej znanych i lubianych przez Polaków gier liczbowych organizowana jest od 1957 roku?

Zaraz, zaraz, ale co to ma wspólnego z zacnymi naukowcami – patronami uczelni, szkół, ulic i szpitali? Przypomnienie kilku niebywałych dokonań braci Śniadeckich sprawi, że odpowiedź na to pytanie stanie się oczywista.

Jędrzej Śniadecki (1768-1838), młodszy z braci, przeszedł do historii jako wybitny polski lekarz, biolog, chemik, filozof i publicysta.

Po wielu latach nauki - Jędrzej początkowo uczył się w Trzemesznie, w Krakowie, następnie za namową brata, w celu uzupełnienia wiedzy lekarskiej i chemicznej, udał się w 1791 roku na studia do Pawii; od jesieni 1793 r. do wiosny 1795 r. przebywał w Edynburgu, gdzie studiował medycynę, chemię i fizykę – Śniadecki objął w 1797 r. stanowisko profesora chemii i farmacji na wydziale lekarskim w Szkole Głównej Wielkiego Księstwa Litewskiego w Wilnie (przekształconej w 1803 r. w Uniwersytet Wileński).

Jędrzej Śniadecki wykładał farmację, napisał podręcznik chemii, założył aptekę akademicką i wzbogacił księgozbiór biblioteki. Do jego fundamentalnych osiągnięć należy opracowanie zrębów polskiej terminologii chemicznej oraz napisanie pierwszego polskiego podręcznika chemii. Jego terminologia chemiczna, znacznie odbiegająca od ogólnie przyjętej terminologii chemicznej na świecie, obowiązywała w polskich podręcznikach aż do końca lat 70. XX w. i do dzisiaj jest obecna w nietypowych (w innych europejskich językach pochodzących bezpośrednio od ich nazw łacińskich) polskich nazwach pierwiastków (wodór, węgiel, krzem, siarka). Najwybitniejszym jednak dziełem Śniadeckiego jest monografia *Teoria jestestw organicznych*, w której przedstawił tezy będące fundamentem biochemii oraz ekologii. Jako pierwszy opisał proces przemiany materii w organizmach żywych oraz jej wymianę między organizmem a środowiskiem naturalnym. Pokazał, na przykładzie wody, istnienie w przyrodzie obiegu substancji chemicznych.

Jako profesor, Śniadecki zastąpił w Wilnie prowadzeniem w sposób prosty i przystępny wykładów w języku polskim, które cieszyły się niezmierną popularnością. Uczęszczali na nie studenci różnych kierunków, w tym m.in. Adam Mickiewicz.

Śniadecki zyskał uznanie również jako znakomity (i dobrze prosperujący) lekarz.

Jędrzej Śniadecki działalność lekarską prowadził również po przejściu na emeryturę, a w 1822 r. opisał metodę leczenia krzywicy za pomocą zwiększonej ekspozycji na światło słoneczne, co było wówczas fantastycznym odkryciem.

Śniadecki powrócił jednak na uczelnię i w 1827 r. objął stanowisko profesora i kierownika kliniki medycznej Uniwersytetu Wileńskiego, które piastował do końca życia.

Jędrzej Śniadecki z zaangażowaniem zajmował się popularyzacją nauki, czego dowodzą jego artykuły na tematy lekarskie, np. nowatorskie opracowanie *O fizycznym wychowaniu dzieci*. Stał się pionierem wychowania fizycznego i niestrudzonym edukatorem – wskazywał na znaczenie dla zdrowia człowieka odpowiedniej higieny osobistej i diety. Śniadecki jako pierwszy dostrzegł konieczność zespolenia kształcenia umysłowego i dbałości o zdrowie przy pomocy ćwiczeń fizycznych.

Sporo publikował – jego prace znane były w środowisku naukowym, a sam Śniadecki zapewne był w swoich czasach doceniony, o czym może świadczyć fakt, że na jego pogrzeb przyszło ponad 20 tys. ludzi.

Jan Śniadecki (1756-1830) – astronom, matematyk, który przyczynił się do upowszechnienia polskiej terminologii matematycznej. Był pionierem rachunku prawdopodobieństwa w Polsce. O rachunku „zdarzeń i przypadków losu” albo „rachunku chybi-trafi” nikt przed nim w kraju nad Wisłą nie wspominał, termin ten nie pojawił się nawet po łacinie - pierwszym tekstem z rachunku prawdopodobieństwa w Polsce jest rękopis Jana Śniadeckiego datowany na 1790 r.

Jan uczył się w Kolegium Lubrańskiego w Poznaniu, w 1772 r. udał się do Krakowa na studia matematyczne i fizyczne na miejscowym uniwersytecie, a w 1778 r., dzięki poparciu Komisji Edukacji Narodowej, wyjechał w zagraniczną podróż naukową, pogłębiając wiedzę matematyczną i astronomiczną m.in. w Getyndze, w Paryżu i Wiedniu. W 1781 r. objął Katedrę Matematyki Wyższej i Astronomii w Szkole Głównej Koronnej. Na inaugurację wykładów z astronomii przygotował *Pochwałę Mikołaja Kopernika, akademika krakowskiego, astronomii odnowiciela*. Osobie Kopernika i jego dziełu Śniadecki poświęcił niejedno wystąpienie. Będąc pod ogromnym wpływem dokonań tego wybitnego humanisty, jesienią roku 1782 r. wystąpił z projektem zbudowania na terenie Ogrodu Botanicznego w Krakowie obserwatorium astronomicznego. Dorobek naukowy Jana Śniadeckiego w obszarze astronomii potwierdzają ważne publikacje oraz fakt, że na mocy postanowienia Międzynarodowej Unii Astronomicznej jego imię nosi krater na Księżycu.

Śniadecki - jako jeden z pierwszych uczonych w Europie - prowadził obserwacje meteorologiczne, chociaż meteorologia nie znajdowała się w centrum naukowych zainteresowań badacza. Zachował się pierwszy dziennik obserwacji meteorologicznych, w którym obserwatorzy Jan Śniadecki i Józef Czech wpisywali odczyty barometru i termometrów rtęciowych oraz tzw. stan atmosfery, czyli opis pogody w czasie obserwacji. Śniadecki był autorem instrukcji do wykonywania obserwacji, prawdopodobnie pierwszej w języku polskim.

Profesor Śniadecki, zachwycony wynalazkiem francuskich uczonych, 17 stycznia 1784 r. w Krakowie, w dzielnicy Wesoła, zainicjował udany eksperyment z balonem na ogrzane powietrze - wypuszczony z terenu Ogrodu Botanicznego balon przez pół godziny unosił się nad Krakowem. Śniadecki, wraz z Janem Jaśkiewiczem, skonstruował pierwszy w Polsce balon zaledwie rok po braciach Montgolfier. Zaangażowanie się w pionierskie próby balonowe wynikało z przekonania Śniadeckiego o ich użyteczności w badaniach meteorologicznych. Polska była jednym z pierwszych państw, w których rozpoczęto samodzielne eksperymenty w tej dziedzinie. Pod względem liczby i jakości doświadczeń z balonami Polska w XVIII wieku znalazła się, zaraz po Francji, na drugim miejscu w Europie.

Od 1803 do 1805 Śniadecki podróżował po Europie. Po powrocie trafił do Wilna, obejmując w 1807 kierownictwo Obserwatorium Wileńskiego i funkcję rektora uniwersytetu.

Kiedy ostatnio patrzyliście Państwo w niebo? Nigdy nie wiadomo, co może wtedy przyjść do głowy...

Marta Grabowska-Kaźmierczak

## **Brak czasu na nudę. Pamiętając o tradycji, myśleć o przyszłości...**

ZSPS to szkoła z ogromnymi tradycjami. Jej historia, jako samodzielnej placówki, sięga roku 1952 i powstania Technikum Jajczarsko - Drobiarskiego oraz Technikum Mięsnego, choć już siedem lat wcześniej istniał „załączek” szkoły funkcjonujący jako wydział Liceum Handlowego. Początki ZSPS mają związek z ulicą Śniadeckich. Przeprowadzka na ulicę Warzywną to rok 1967, wtedy też patronami szkoły zostali bracia Jan i Jędrzej Śniadeccy.

Szkoła chętnie odwołuje się do tak pięknej i długiej tradycji, ale nie skupia się tylko na niej. Społeczność szkolna z radością spogląda również w przyszłość, budując swoją własną historię, i to z uśmiechem.

Uczestnicząc w życiu szkoły nie sposób się nudzić. Rok szkolny obfituje w dużą liczbę różnego rodzaju konkursów, turniejów, akcji i wydarzeń. Zarówno tych oficjalnych i poważnych, jak i tych, które potraktować można z przymrużeniem oka, jako okazję do świetnej zabawy.

Do pierwszej grupy zaliczyć można imprezy z wieloletnią tradycją, będące chlubą placówki: Ogólnopolską Olimpiadę Wiedzy o Żywności, Ogólnopolski Turniej Piekarski im. Anny Butki, Ogólnopolski Turniej Przetwórstwa Mięsa im. Iwony Mossakowskiej, Ogólnopolski Turniej Cukierniczy im. Wojciecha Kandulskiego oraz Ogólnopolski Turniej Kucharski. W Olimpiadzie i wspomnianych konkursach o laur zwycięzcy walczy młodzież z całego kraju, a wydarzenia te cieszą się niewątpliwie renomą.

Uczniowie szkoły w trakcie roku szkolnego mają sposobność wzięcia udziału w dziesiątkach innych konkursów i wydarzeń organizowanych przez grono pedagogiczne. Warto wymienić niektóre z nich: Konkurs Gwary Poznańskiej, Konkurs Ortograficzny, Konkurs Języków Obcych - Poliglota, Konkurs Recytatorski, Konkurs o Tradycji i Produkcji Rogala Świętomarcińskiego, Konkurs Dekorowania Pierników i Mazurków, Konkurs Dekorowania Stołów Wigilijnych i wiele, wiele innych.

Dzięki prężnie działającemu Samorządowi Uczniowskiemu w szkole inicjowanych jest wiele przedsięwzięć, obok których nie da się przejść obojętnie czy bez uśmiechu.

Warto wspomnieć o organizowanych dla okolicznych mieszkańców oraz społeczności ZSPS kiermaszach: bożonarodzeniowym oraz wiosennym. Nowi uczniowie rokrocznie mają okazję zaprezentować się podczas tradycyjnego Turnieju Klas Pierwszych. Koniecznie należy wspomnieć również o organizowanych z rozmachem i poczuciem humoru tygodniach tematycznych – dotychczas odbył się Tydzień Polski, Tydzień Włoski i Tydzień Hiszpański. Wybór dwóch ostatnich nie jest tutaj przypadkowy - są to kraje, w których uczniowie ZSPS odbywają zagraniczne praktyki gastronomiczne w ramach programu Erasmus+.

Próżno szukać w szkolnym kalendarzu ZSPS tygodnia pozbawionego atrakcji przygotowanych przez aktywną młodzież zaangażowaną w działalność samorządową. Począwszy od konkursów ściśle związanych z aktualnymi świętami i tradycjami, m.in. Konkurs na Najpiękniej Wyciętą Dynię Halloweenową, Konkurs na Najpiękniej Przystrojone Drzewko Świąteczne, Konkurs na Najpiękniejszy Wianek, przez cykliczne imprezy takie jak: andrzejki, mikołajki, walentynki, Dzień Kobiet, Dzień Chłopca., a skończywszy na organizowanych spontanicznie akcjach – oto kilka tegorocznych: Dzień Uśmiechniętej Maski, Dzień bez Plecaka, Kolorowe Poniedziałki.

Zasługą całej zetespesowej społeczności jest to, że nie sposób się w tej szkole nudzić – ZSPS to miejsce, w którym można się pięknie i twórczo rozwijać!

Michał Włodarczak



## **70 lat Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich - 70 lat działania na najwyższym poziomie**

W Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich, którego początek działalności datujemy na 1952 rok, uczniowie kształcą się w celu zdobycia konkretnego zawodu, który w przyszłości zapewni im dobrą pracę w obszarze związanym z hotelarstwem, gastronomią, produkcją żywności. W 2022 roku ZSPS szczyci się wizerunkiem nowoczesnej placówki, która odpowiada potrzebom współczesnego, wymagającego rynku pracy i pomaga rozwinąć skrzydła osobom lubiącym przygody ze sztuką kulinarną, zainteresowanym zdrowym odżywianiem oraz pragnącym poznać proces produkcji żywności. Zajęcia w szkole odbywają się pod kierunkiem merytorycznej, wysoko wykwalifikowanej kadry, która uczy młodzież, jak zaplanować i wypracować sukces – a sukces w edukacji zależy od zaangażowania nauczycieli i od warunków do nauki. Szkoła dysponuje bardzo bogatym wyposażeniem, pozwalającym na praktyczną naukę zawodu, a przyjazna infrastruktura, z nowoczesną biblioteką, będącą szkolnym centrum dostępu do kultury i wiedzy, zapewnia poczucie komfortu i bezpieczeństwa. ZSPS to szkoła z siedemdziesięcioletnią historią, która wyróżnia się nowoczesnym spojrzeniem na edukację - szkoła, która nie boi się wyzwań współczesnego świata i poważnie myśli o przyszłości planety. Postrzegając przemysł spożywczy w kontekście niekwestionowanego kryzysu klimatycznego, ZSPS to pierwsza placówka edukacyjna, która dołączyła do grupy jadłodzielni w Polsce, a dzięki temu działaniu otrzymała tytuł Eko-Szkoły 2022 oraz Ekologicznej Szkoły CEO.

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich w Poznaniu utrzymuje szerokie kontakty z zakładami pracy, co daje możliwość poznania w trakcie nauki procesu produkcji żywności znanych marek. Szkoła ceni tradycję i dobrą jakość. ZSPS od lat współpracuje z najlepszymi restauracjami, rozpoznawalnymi cukierniami, renomowanymi hotelami, dzięki czemu młodzi ludzie uczą się zawodu i zdobywają doświadczenie pod okiem mistrzów i znakomitych szefów kuchni, ludzi z pasją i wieloma nagrodami zdobytymi na prestiżowych konkursach sztuki kulinarnej. Miarą sukcesu i uznania w środowisku jest współpraca Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich z Uniwersytetem Ekonomicznym w Poznaniu i Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu.

Ucząc się od najlepszych, uczniowie ZSPS chętnie sprawdzają swoje umiejętności oraz wiedzę ogólną i zawodową, uczestnicząc w konkursach o zasięgu szkolnym, regionalnych i ogólnopolskim. Rywalizacja motywuje młodych ludzi do efektywnej pracy, a dla nauczycieli staje się źródłem satysfakcji. Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego posiada duże doświadczenie w organizowaniu i przeprowadzaniu prestiżowych turniejów.

Od wielu lat jest gospodarzem Ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy o Żywności, Ogólnopolskiego Turnieju Przetwórstwa Mięsa im. Iwony Mossakowskiej, Ogólnopolskiego Turnieju Piekarskiego im. Anny Butki oraz Turnieju Cukierniczego im. Wojciecha Kandulskiego. Uczniowie ZSPS mają na swoim koncie liczne osiągnięcia w tych ogólnopolskich turniejach, mistrzostwach czy olimpiadach związanych z gastronomią - oto przykładowe, w których w ostatnich latach uczestniczyli uczniowie Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich w Poznaniu, osiągając często spektakularne wyniki: XI Ogólnopolski Turniej Cukierniczy

im. Wojciecha Kandulskiego 2018 - II miejsce dla ucznia ZSPS, II Ogólnopolski Turniej Kucharski 2018 - III miejsce, Mistrzostwa Polski Uczniów Szkół Cukierniczych "EXPO SWEET 2018" w Warszawie - II miejsce (srebrny medal) dla uczniów ZSPS, XX Ogólnopolska Olimpiada Wiedzy o Żywności 2017 – I miejsce dla uczennicy ZSPS i wiele, wiele innych.

Dowodem uznania dla działań ZSPS w obszarze promocji szkolnictwa zawodowego i zawodów rzemieślniczych jest przyznana szkole w 2021 roku przez Zarząd Województwa Wielkopolskiego Odznaka Honorowa za Zasługi dla Województwa Wielkopolskiego, którą odebrała Dyrektor Szkoły dr inż. Zuzanna Szmyt.

ZSPS to więcej niż szkoła. Uczniowie mają szansę na poszerzenie kompetencji zawodowych, językowych, kulturowych, interpersonalnych w atrakcyjnych miejscach, nierzadko turystycznych kurortach, m.in. na Wyspach Kanaryjskich. Staże, podczas których młodzież realizuje praktyki zawodowe za granicą, odbywają się w ramach projektu finansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Unii Europejskiej „Europa na talerzu”. Po powrocie z miesięcznych praktyk w Bolonii, Saragossie czy na Fuerteventurze uczeń często zaczyna o sobie myśleć jako o przyszłym mistrzu...

ZSPS to 70 lat historii, 70 lat dążenia do doskonałości. Na sukces ZSPS w obszarze edukacji składa się to, co najlepsze: profesjonalna kadra nauczycielska, nowoczesne pracownie i laboratoria, liczne koła zainteresowań, super atmosfera życzliwości i współpracy.

W niepewnych czasach Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego kształci tak, żeby sprostać wymaganiom rynku pracy. ZSPS, ucząc praktycznie i konkretnie, jest szkołą, która ma smak sukcesu.

Marta Grabowska-Kaźmierczak

## Historia szkoły – kalendarium

Rok 1945	Powstaje Państwowe Koedukacyjne Spółdzielcze Liceum Handlowe z wydziałem jajczarsko-drobiarskim i wydziałem handlu spożywczego i rolniczego w Poznaniu przy ulicy Przebieg.
5.VI.1945	Powstaje Szkoła Przysposobienia Spółdzielczego.
Rok szkolny 1946/1947	Powstaje klasa jajczarsko-drobiarska oraz klasa handlu spożywczego i rolniczego przy Państwowym Koedukacyjnym Spółdzielczym Liceum Handlowym.
Rok 1947	Szkoła zostaje przeniesiona do budynku przy ulicy Różanej.
Rok 1947	Odbywa się pierwsza matura w Państwowym Koedukacyjnym Spółdzielczym Liceum Handlowym.
V-VI 1948	Opuszczają szkołę pierwsi absolwenci i maturzyści z klasy jajczarsko-drobiarskiej (67 absolwentów w skróconym, dwuletnim okresie nauczania).
Rok 1950	W ramach reorganizacji szkolnictwa zawodowego klasa jajczarsko-drobiarska zostaje przeniesiona do Państwowego Zakładu Kształcenia Administracyjno-Handlowego w Poznaniu przy ulicy Śniadeckich 54/58.
Rok 1951	Zostaje utworzone Technikum Handlowe.
Rok 1952	W budynku Technikum Handlowego powstają szkoły: Technikum Przemysłu Jajczarsko-Drobiarskiego i Technikum Przemysłu Mięsnego, które dały początek Zespołowi Szkół Przemysłu Spożywczego.
Rok 1952	Od 1 września 1952 szkoła uzyskuje pełną samodzielność.
Rok szkolny 1953/1954	Zostaje powołana dwuletnia Zasadnicza Szkoła Przemysłu Mięsnego (zawód masarz).
Rok 1957	W wyniku połączenia Technikum Przemysłu Mięsnego i Technikum Przemysłu Jajczarsko-Drobiarskiego powstaje Technikum Przemysłu Spożywczego (wydłużenie nauki z czterech lat do pięciu).
Rok 1958	Przy Technikum Przemysłu Spożywczego zostaje utworzony 5-letni wydział zaoczny – spożywczy ze specjalnością technologii jajczarsko-drobiarskiej.
Rok 1959	Powstaje 3-letnia Zasadnicza Szkoła Przemysłu Spożywczego (zawód piekarz).
Rok szkolny 1959/1960	Klasa piekarsko-cukiernicza z Technikum Gospodarczego zostaje włączona w strukturę szkoły.
Rok 1960	Powstaje wydział zaoczny obejmujący nowe 5-letnie specjalności: przetwórstwo owoców i warzyw, przetwórstwo ziemniaczane.
Rok szkolny 1960/1961	Do szkoły zostaje dołączony wydział cukierniczo-przemysłowy.
Rok 1961	Na skutek połączenia wydziałów: zaocznego spożywczego i zaocznego chemicznego (specjalność analiza chemiczna) powstaje Technikum Chemiczno-Spożywcze Zaoczne z siedzibą przy ulicy Stalingradzkiej 41 (dziś Aleje Niepodległości 41).
Rok szkolny 1961/1962	Została utworzona specjalność mleczarska i filia Technikum Chemiczno-Spożywczego w Legnicy o specjalności gorzelnictwo.

Rok 1962	Dnia 1 września 1962 roku wydział cukierniczo-przemysłowy ZSPS zostaje przeniesiony do fabryki „Goplana”, a Technikum Chemiczno-Spożywcze Zaoczne do budynku Technikum Chemicznego nr 2 przy ulicy Stalingradzkiej 43 (obecnie Aleje Niepodległości).
30 czerwca 1962	Zapada decyzja o budowie szkoły dla ZSPS przy ulicy Warzywnej 19.
Rok szkolny 1962/ 1963	W Technikum Przemysłu Spożywczego powstaje specjalność: piekarstwo.
Rok 1963	Do nowo utworzonej Przymakładowej Szkoły Zakładów Mięśnych w Poznaniu (ulica Żeromskiego 82) zostaje przeniesiona klasa Zasadniczej Szkoły Przemysłu Spożywczego - zawód: przetwórstwo mięsa (masarz).
27 VII 1963	Zostaje zatwierdzony projekt budowy szkoły przy ulicy Warzywnej.
Rok szkolny 1963/1964	W Technikum Przemysłu Spożywczego zostaje utworzona specjalność: mikrobiologia przemysłowa.
Rok szkolny 1964/ 1965	W Technikum Chemiczno-Spożywczym Zaocznym powstaje specjalność: cukiernictwo.
Rok 1965	Zasadnicza Szkoła przy Zakładach Mięśnych zostaje przeniesiona na ulicę Świętego Floriana.
19.VIII.1965	Rozpoczyna się budowa szkoły przy ulicy Warzywnej.
IX 1965	Przy Technikum Przemysłu Spożywczego powstaje sekcja piłkarska pod opieką pana Mariana Rogowskiego.
Rok szkolny 1966/1967	Dokonano ostatniego naboru do 5-letniego Technikum Przemysłu Spożywczego.
Rok szkolny 1966/1967	W Technikum Chemiczno-Spożywczym Zaocznym powstaje specjalność: piekarstwo.
29 VI 1967	Po ukończeniu prac przy ul. Warzywnej 19 szkoła przeprowadza się z budynku przy ulicy Śniadeckich 53/58.
Rok szkolny 1967/1968	Utworzone zostaje Technikum Chemiczno Spożywcze Zaoczne, specjalności: żywienie zbiorowe i krawiectwo lekkie.
5 IX 1967	W nowym budynku przy ulicy Warzywnej 19 ma miejsce uroczysta inauguracja roku szkolnego dla Technikum Przemysłu Spożywczego. Szkole zostaje nadane imię Jana i Jędrzeja Śniadeckich. Odsłonięta zostaje również pamiątkowa tablica projektu artysty rzeźbiarza Benona Kaszni.
Rok szkolny 1967/1968	W TPS następuje zmiana cyklu kształcenia na 4-letni. Zostaje utworzona nowa specjalność: analiza techniczna.
Rok 1968	Zasadnicza Szkoła przy Zakładach Mięśnych przy ulicy Świętego Floriana zyskuje nową siedzibę w budynku przy ulicy Warzywnej 19. Szkoła zachowuje swoją samodzielność.
9 XI 1968	Szkoła otrzymuje sztandar ufundowany przez Zarząd Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Spożywczego i Cukierniczego.
Marzec 1969	W siedzibie szkoły zostaje zorganizowany VI Ogólnopolski Konkurs Technologów Przetwórstwa Mięsnego.
Rok 1969	Powstaje Policealne Studium Zawodowe Zaoczne nr 2 ze specjalnością: analiza chemiczna.
Rok szkolny 1969/1970	W Technikum Chemiczno-Spożywczym Zaocznym zostaje utworzona specjalność: przetwórstwo mięsne.

Rok szkolny 1970/1971	W Technikum Przemysłu Spożywczego zostaje utworzona specjalność: towaroznawstwo artykułów spożywczych.
VI 1971	Zasadnicza Szkoła Zawodowa przy Zakładach Mięsnych z budynku przy ulicy Warzywnej 19 zostaje przeniesiona do Zasadniczej Szkoły Zawodowej nr 3 przy ulicy Nowowiejskiego.
Rok szkolny 1971/1972	Powstaje Policealne Studium Zawodowe nr 7 o specjalności: weterynaryjna kontrola sanitarna.
Rok szkolny 1971/1972	W Zasadniczej Szkole Zawodowej zostaje utworzona specjalizacja drobiarska.
Rok 1972	Zasadnicza Szkoła przy Zakładach Mięsnych zostaje wcielona do Zespołu Szkół Zawodowych nr 3 przy ulicy Inżynierskiej (aktualnie ulica Działyńskich).
Rok szkolny 1972/1973	W Policealnym Studium Zawodowym nr 7 powstaje specjalność: studium mięsne.
Rok szkolny 1973/1974	W Policealnym Studium Zawodowym nr 7 powstają specjalności: organizacja usług gastronomicznych i instruktor gospodarstwa domowego.
Rok 1974	<p>Powstaje Zespół Szkół Zawodowych nr 8 im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich. W skład szkoły wchodzi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Technikum Przemysłu Spożywczego, specjalności: <ul style="list-style-type: none"> <li>*technologia drobiarstwa</li> <li>*przetwórstwo mięsne</li> <li>*piekarstwo</li> <li>*towaroznawstwo artykułów spożywczych</li> </ul> </li> <li>2. Zasadnicza Szkoła Spożywcza kształcąca w zawodach: <ul style="list-style-type: none"> <li>*piekarz</li> <li>*cukiernik</li> <li>*przetwórstwo mięsne (z Zespołu Szkół Zawodowych nr 3 przy ulicy Inżynierskiej)</li> </ul> </li> <li>3. Zasadnicza Szkoła Przemysłu Spożywczego <ul style="list-style-type: none"> <li>*drobiarstwo przemysłowe</li> </ul> </li> <li>4. Policealne Studium Zawodowe <ul style="list-style-type: none"> <li>*organizacja usług gastronomicznych</li> </ul> </li> <li>5. Technikum Chemiczno – Spożywcze Zaoczne (ulica Stalingradzka 43, obecnie Aleje Niepodległości 43) specjalności: <ul style="list-style-type: none"> <li>*żywnienie zbiorowe</li> <li>*cukiernictwo</li> <li>*przetwórstwo mięsne</li> <li>*przetwórstwo owoców i warzyw</li> <li>*przetwórstwo mleczarskie</li> <li>*piekarstwo</li> <li>*analiza chemiczna</li> </ul> </li> <li>6. Technikum Chemiczno – Spożywcze Zaoczne (filia we Wrześni) <ul style="list-style-type: none"> <li>*mleczarstwo</li> </ul> </li> <li>7. Policealne Studium Zawodowe Zaoczne nr 2 (ulica Stalingradzka 43, obecnie Aleje Niepodległości 43) <ul style="list-style-type: none"> <li>*analiza chemiczna</li> </ul> </li> </ol>
Rok szkolny 1975/1976	Zostaje powołane Liceum Zawodowe nr 8 (szerokoprofilowy zawód: operator procesów technologicznych przemysłu spożywczego).

Rok 1975	Zmianie ulega nazwa szkoły na Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. J. J. Śniadeckich w Poznaniu przy ulicy Warzywnej 19.
Rok szkolny 1977/1978	W ramach ZSPS powstaje Szkoła Przystosowująca do Zawodu w zakresie przetwórstwa mięsa po VI klasie szkoły podstawowej.
Rok szkolny 1977/1978	W ramach ZSPS zostaje utworzone 3-letnie Średnie Studium Zawodowe Zaoczne o kierunku: cukiernictwo i browarnictwo.
8 X 1977	Podczas jubileuszu 25-lecia i zjazdu absolwentów Technikum Dziennego szkoła otrzymuje Odznakę Honorową za Zasługi dla Województwa Poznańskiego.
Rok szkolny 1981/1982	W Średnim Studium Zawodowym Zaocznym powstaje kierunek ogólnospożywczy.
Rok szkolny 1983/1984	W Technikum Chemiczno-Spożywczym Zaocznym zostaje utworzona specjalność: ciastkarstwo (3 lata nauki).
Rok szkolny 1988/1989	W Technikum Przemysłu Spożywczego zostaje utworzona specjalność: browarnictwo.
3-9 V 1989	Szkoła obchodzi jubileusz 35-lecia.
Rok szkolny 1989/1990	Powstaje 2,5-letnie Technikum Przemysłu Spożywczego o specjalności: cukiernictwo na bazie zasadniczej Szkoły Zawodowej w ramach ZSPS.
20 IX 1990	SKS -TPS świętuje 25-lecie istnienia.
1 IX 1992	W szkole zostaje uruchomiona sieć komputerowa.
10 X 1992	Szkoła obchodzi jubileusz 40-lecia połączony ze zjazdem absolwentów.
III 1993	Delegacja ZSPS wyjeżdża do szkoły w Linkoping w Szwecji.
24 V 1993	Powstaje Policealne Studium Zawodowe (zawód szerokoprofilowy: technik technologii żywności, specjalizacje: analiza środków spożywczych, chłodnictwo i zamrażalnictwo żywności).
V 1993	W ramach ZSPS powstaje 5-letnie Technikum Przemysłu Spożywczego kształcące w szerokoprofilowym zawodzie technik technologii żywności, w specjalizacjach: * analiza środków spożywczych * cukrownictwo * produkcja cukiernicza * produkcja piekarsko-ciastkarska * chłodnictwo i zamrażalnictwo żywności (od 1995 roku) * przetwórstwo fermentacyjne * przetwórstwo mięsne * przetwórstwo jajczarsko-drobiarskie * przetwórstwo zbożowe * przetwórstwo ziemniaczane * przetwórstwo surowców olejarskich * przetwórstwo rybne * przetwórstwo owocowo-warzywne * przetwórstwo mleczarskie
VI 1993	Delegacja ze szkoły Ljunpstedetska Stolon z Linkoping w Szwecji składa wizytę w ZSPS.
29 VI 1993 -31 XII 2001	Przy ZSPS zostaje powołana państwowa komisja egzaminacyjna do spraw egzaminów eksternistycznych z zakresu wszystkich szkół, zawodów i specjalności ZSPS.

V 1994	Odbywa się I Konkurs Wyrobów Ciastkarskich dla uczniów klas III ZSZ w zawodzie ciastkarz. W kolejnych latach odbywają się następne edycje.
1 IX 1994	W 5-letnim Technikum Przemysłu Spożywczego rozpoczynają naukę 4 pierwsze klasy w zawodzie technik technologii żywności .
1 IX 1995	W Policealnym Studium Zawodowym dla zawodu technik technologii żywności powstaje specjalizacja: przemysł fermentacyjny.
1 IX 1995	W Zasadniczej Szkole Przemysłu Spożywczego zostaje utworzona klasa w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, specjalizacja: produkcja piekarsko – ciastkarska.
IX 1995	SKS-TPS świętuje 30-lecie istnienia.
1 I 1996	Gmina Poznań staje się organem prowadzącym szkołę.
1 I 1996	Nadzór pedagogiczny nad ZSPS przejmuje Kuratorium Oświaty w Poznaniu.
VI 1996	Szkołę opuszcza ostaną klasa technikum 4-letniego o specjalności drobiarstwo. Zamyka się tym faktem okres 50-lecia kształcenia w najstarszej specjalności, która przyczyniła się do powołania i rozwoju szkoły.
25 VI 1996	ZSPS obchodzi jubileusz 50-lecia rozpoczęcia kształcenia w zawodach związanych z przemysłem spożywczym.
VI 1997	Szkołę opuszczają ostatnie klasy technikum 4-letniego o specjalności: browarnictwo, przetwórstwo mięsa, piekarstwo. Swoją działalność kończy w ZSPS technikum 4-letnie.
VI 1997	Po raz pierwszy w historii szkoły naukę kończą uczniowie Policealnego Studium Zawodowego w zawodzie technik technologii żywności, specjalizacja: przemysł fermentacyjny.
VI 1997	W tym roku szkolnym liczba absolwentów wszystkich typów szkół przekroczyła 15 000.
11 X 1997	Szkoła obchodzi jubileusz 45-lecia samodzielności organizacyjnej.
Wiosna 1998	Na sesji Rady Miasta Poznania zostaje podjęta decyzja o rozbudowie szkoły.
IV 1998	Odbywa się I Wielkopolska Olimpiada Wiedzy o Produkcji Żywności. W kolejnych latach następne edycje.
30 V 1998	Szkoła obchodzi jubileusz 50-lecia pierwszej matury połączony ze zjazdem absolwentów Liceum Spółdzielczego.
11-12 V 1998	Odbywa się I Ogólnopolski Konkurs Cukierniczy. W kolejnych latach odbywają się następne edycje.
19 V 1998	Odbywa się I Ogólnopolski Konkurs Przetwórstwa Mięsa. W kolejnych latach odbywają się następne edycje.
30 XI 1998	Rozpoczynają się prace przy rozbudowie szkoły.
22 III 1999	Zostaje wmurowany kamień węgielny.
1 IX 1999	W technikum zostaje utworzona klasa w zawodzie technik technologii żywności. W Zasadniczej Szkole Przemysłu Spożywczego powstaje klasa kucharska.
20 XII 1999	Do użytku zostaje oddana nowa część szkoły.
1 IX 2000	Szkoła obchodzi jubileusz 55-lecia. W Technikum Przemysłu Spożywczego zostaje utworzona pierwsza klasa sportowa o profilu piłka nożna.
1 IX 2002	W ZSPS otwarte zostają nowe typy szkół:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– XXXV Liceum Ogólnokształcące z klasami sportowymi, profil piłka nożna;</li> <li>– VIII Liceum Profilowane, profil socjalny i usługowo-gospodarczy.</li> </ul> <p>Rozpoczyna się kształcenie w nowych zawodach:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 8: kucharz małej gastronomii, sprzedawca, cukiernik.</li> <li>– Technikum Przemysłu Spożywczego: technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik organizacji usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, technik technologii żywności.</li> <li>– Technikum na podbudowie Zasadniczej Szkoły Zawodowej: technik technologii żywienia, technik technologii żywności.</li> <li>– Policealne Studium Zawodowe na podbudowie szkoły średniej: technik technologii żywności, specjalność dietetyk,</li> <li>– Technikum Chemiczno – Spożywcze Zaoczne na podbudowie szkoły zasadniczej, specjalność: technik technologii żywienia i technik technologii żywności.</li> <li>– Policealne Studium Zawodowe Nr 2 dla Dorosłych, specjalność: technik analityk i technik technologii żywności.</li> </ul>
28 IX 2002	Szkoła obchodzi 50-lecie samodzielności organizacyjnej.
13-18 IX 2004	Delegacja ZSPS gości w szkole na Węgrzech.
27IX-27X2004	Wizyta uczniów ze szkoły na Węgrzech w Poznaniu.
30 I 2006	Otwarte zostaje biblioteczne Centrum Informacji Multimedialnej.
VI 2006	W Technikum Przemysłu Spożywczego powstaje klasach kształcąca w zawodzie kucharz.
5 X 2008	W ramach programu unijnego Leonardo da Vinci szkoła rozpoczyna realizację projektu współpracy z Internationaler Bund we Frankfurcie nad Odrą. W latach 2008–2010 uczniowie klas hotelarskich odbywają staż w Niemczech.
12 XI 2008	Odbywa się I Konkurs o Tradycji i Produkcji Rogala Świętomarcińskiego. W kolejnych latach odbywają się następne edycje.
IX 2009	Zostaje utworzona drużyna siatkarska dziewcząt.
11 III 2009	Po raz pierwszy zostaje zorganizowany Dzień Hotelarza – konkurs międzyszkolny. W kolejnych latach organizowane są następne edycje.
2010	Szkoła bierze udział w programie <i>As kompetencji</i> .
2011	ZSPS uczestniczy w projekcie <i>Gotowi na przyszłość</i> – systemowy program doradztwa edukacyjno-zawodowego w poznańskich szkołach zawodowych.
24, 25 II 2011	Uczniowie ZSPS biorą udział w I Mistrzostwach Polski Uczniów Szkół Cukierniczych (III miejsce).
2011	Szkoła bierze udział w Programie <i>Kapitał Ludzki</i> .
22 III 2011	Odbywa się I Szkolny Konkurs Kulinaryny „Na Najlepszego Kucharza w ZSPS”.
16-17 IV 2012	Uczniowie ZSPS uczestniczą w Młodzieżowych Mistrzostwach Karkonoszy Kucharzy i Barmanów 2012 ( I miejsce)
14 IX 2012	Obchody 60-lecia ZSPS



20 -21 II 2013	Słodki Sukces ZSPS na EXPO SWEET – II miejsce uczniów ZSPS
27 X 2016	III Ogólnopolski Konkurs Kulinaryny – I miejsce uczniów ZSPS
1 IX 2017	W ZSPS zostaje utworzona Branżowa Szkoła I stopnia nr 8
25 IV 2017	I Ogólnopolski Konkurs Kucharski
24 X 2017	IV Ogólnopolski Konkurs Kulinaryny – I miejsce w kategorii design i III miejsce w kategorii literackość uczniów ZSPS
23 IV 2018	V Wojewódzki Konkurs Kryminalny – III miejsce dla uczennicy ZSPS
29 IX – 27 X 2019	Zagraniczne praktyki zawodowe w Bolonii – projekt „Europa na talerzu”
29 X 2019	VI Ogólnopolski Konkurs Kulinaryny – I miejsce w kategorii zakąska dla uczniów ZSPS
28 XI 2019	XVI Konkurs Gastronomiczny w Objezierzu – I miejsce w kategorii zakąska dla uczniów ZSPS
I 2020	V miejsce w Wielkopolskim Rankingu Techników PERSPEKTYWY 2020
1 IX 2020	W ZSPS zostaje utworzona Branżowa Szkoła II stopnia nr 2
21 IX – 18 X 2020	Praktyki zawodowe w Niemczech – projekt „Europa na talerzu”
1 X 2021	Pierwsza szkoła średnia, która należy do grup Jadłodzielnicy w Polsce
X 2021	Pozyskanie funduszy dla biblioteki w ramach Narodowego Programu Rozwoju Czytelnictwa dla TPS i BS1 nr 8
6 VI 2022	Uzyskanie tytułu „Eko – szkoły”
1 IX 2022	W Technikum Przemysłu Spożywczego powstaje klasa kształcąca w zawodzie mleczarz

## Dyrektorzy szkoły

- ❖ 1945-1950 - mgr Zygmunt Bąkowski
- ❖ 1950 - mgr Maksymilian Nowicki
- ❖ 1951 - mgr Dionizy Krzymiński
- ❖ 1951-1952 - mgr Edward Eisbrenner
- ❖ 1952-1962 - mgr Stefan Skwierczyński
- ❖ 1962-1966 - mgr inż. Franciszek Weiss
- ❖ 1966-1974 - mgr Barbara Żuchowska
- ❖ 1974-1990 - mgr Zdzisław Lemieszek
- ❖ 1990-2004 - mgr Aleksander Kowalewicz
- ❖ 2004-2019 - mgr Ewa Nowicka
- ❖ od 2019 - dr inż. Zuzanna Szmyt

## Członkowie dyrekcji w minionych latach

1961-1965	mgr Barbara Żuchowska	kierownik Wydziału Technikum Przemysłu Spożywczego
1963-1970	mgr inż. Tadeusz Bednarczyk	dyrektor szkoły przy Zakładach Mięśnych
1971	mgr inż. Tadeusz Bednarczyk	dyrektor Zasadniczej Szkoły Zawodowej nr 3
1971-1974	mgr inż. Tadeusz Bednarczyk	wicedyrektor w Zespole Szkół Zawodowych nr 3
1964-1968	mgr Zygmunt Sobczyński	wicedyrektor
1966-1975	mgr inż. Władysław Wawrzyniak	wicedyrektor
1974-1986	mgr inż. Tadeusz Bednarczyk	wicedyrektor ZSPS
1975-1991	mgr Halina Smól-Bor	wicedyrektor ZSPS ds. dydaktycznych
1991-2003	mgr Anna Kaczmarek	wicedyrektor ZSPS ds. dydaktycznych
od 2003	mgr Barbara Śmidowicz	wicedyrektor ZSPS ds. dydaktycznych
1986-1990	mgr Alina Łabudzka	wicedyrektor ZSPS ds. wychowawczych
1990-1999	mgr Emilia Rogalińska	wicedyrektor ZSPS ds. wychowawczych

1999-2001	mgr Andrzej Moniak	wicedyrektor ZSPS ds. wychowawczych
od 2002	mgr Justyna Tyczyńska	wicedyrektor ZSPS ds. wychowawczych
1991-2000	mgr inż. Olgierd Czarnecki	wicedyrektor ZSPS ds. zawodowych
2000-2007	mgr inż. Grażyna Marciniak	wicedyrektor ZSPS ds. zawodowych
2008-2018	dr inż. Zuzanna Szmyt	wicedyrektor ZSPS ds. zawodowych
od 2017	mgr Marcin Nadachewicz	wicedyrektor ZSPS ds. dydaktycznych
od 2022	mgr inż. Magdalena Matylla-Domaniecka	wicedyrektor ZSPS ds. zawodowych
1958-1961	mgr Jerzy Henger	p.o. kierownika Wydziału Zaocznego Drobiarskiego przy Technikum Przemysłu Spożywczego
1961-1972	mgr Jerzy Henger	dyrektor Technikum Chemiczno-Spożywczego Zaocznego i Policealnego Studium Zawodowego
1962-1963	mgr Włodzimierz Klapczyński	wicedyrektor Technikum Chemiczno-Spożywczego Zaocznego
1964-1968	mgr Zofia Kowalska-Zieleniewska	wicedyrektor Technikum Chemiczno-Spożywczego Zaocznego
1972-1974	mgr Piotr Citowicki	wicedyrektor, a następnie dyrektor Technikum Chemiczno-Spożywczego Zaocznego
1974-1982	mgr Piotr Citowicki	wicedyrektor ZSPS ds. szkoły zaocznej
1982-1991	mgr inż. Wojciech Zwada	wicedyrektor ZSPS ds. szkoły zaocznej
1995-1998	mgr Janina Konieczna	wicedyrektor ZSPS ds. kształcenia dorosłych
1998-2004	mgr inż. Barbara Krzyśka	wicedyrektor ZSPS ds. kształcenia dorosłych
2004-2005	mgr inż. Urszula Cicha	wicedyrektor ds. kształcenia dorosłych
1983-1989	mgr inż. Zofia Żarecka	kierownik szkolenia praktycznego
1989-1995	mgr Ewa Stęplowska-Wauer	kierownik szkolenia praktycznego
1995-2000	mgr inż. Grażyna Marciniak	kierownik szkolenia praktycznego
2000-2003	mgr inż. Anna Zaworska	kierownik szkolenia praktycznego
2003-2008	mgr inż. Jadwiga Jabłecka	kierownik szkolenia praktycznego
2003-2008	mgr inż. Izabela Różańska	z-ca kierownika szkolenia praktycznego
2008-2011	mgr Barbara Popielas	kierownik szkolenia praktycznego
2011-2020	mgr inż. Małgorzata Balcerek	kierownik szkolenia praktycznego
2020-2021	mgr Dominik Janyga	kierownik szkolenia praktycznego
od 2021	mgr inż. Karolina Mikołajczyk-Nieckarz	kierownik szkolenia praktycznego
Od 2021	mgr inż. Tomasz Borowy	kierownik pracowni szkolnych
1997-2005	mgr inż. Maria Małecka	kierownik szkolnego laboratorium

**Aktualnie zatrudnieni nauczyciele  
(stan na dzień 1 września 2022 r.)**

Lp.	Nazwisko i imię	Okres zatrudnienia od ...	Przedmiot
1.	Balcerek Małgorzata	1998	Przedmioty zawodowe
2.	Barteccki Robert	2003	Geografia, informatyka
3.	Bartos Igor	2004	Historia, wos, wdż
4.	Bartosiewicz Monika	2007	Psycholog
5.	Berezowska-Ciołek Aleksandra	2011	Przedmioty zawodowe
6.	Borkowska-Bereta Marta	2019	Przedmioty zawodowe
7.	Borowy Tomasz	2007	Praktyczna nauka zawodu
8.	Chmielecka Klaudia	2016	Język angielski
9.	Cicha Anna	2021	Geografia, EdB
10.	Cicha Urszula	1994	Przedmioty zawodowe
11.	Domańska Agata	2019	Muzyka
12.	Fertała Henryka	1996	Przedmioty zawodowe
13.	Filosek Paweł	2021	Wychowanie fizyczne
14.	Galant Hubert	2021	Wychowanie fizyczne
15.	Grabowska-Kaźmierczak Marta	2003	Biblioteka
16.	Grochowska Ewa	2020	Chemia
17.	Hałas Marek	2014	Fizyka, informatyka
18.	Herzog Katarzyna	2021	Przedmioty zawodowe
19.	Jabłeczka Jadwiga	1986	Przedmioty zawodowe
20.	Jagła Piotr	2022	Historia, HiT
21.	Janyga Dominik	2004	Wychowanie fizyczne
22.	Kaniewska Anna	2022	Przedmioty zawodowe
23.	Karłowicz-Pielatowska Agata	1995	Język polski
24.	Kaźmierczak Barbara	1995	Matematyka, informatyka
25.	Kiełbasiewicz Beata	2016	Język angielski
26.	Koralewski Igor	2022	Język angielski
27.	Litkowska Hanna	1995	Chemia
28.	Lutowska Maria	2008	Przedmioty zawodowe
29.	Łukaszewska Ewa	2004	Język polski, język angielski
30.	Machalska Renata	2008	Język niemiecki
31.	Maćkowiak Aneta	2019	Język polski
32.	Mager Małgorzata	2002	Przedmioty zawodowe
33.	Malesza Żaneta	2020	Przedmioty zawodowe
34.	Malinowska Violetta	2022	Religia
35.	Matylla-Domaniecka Magdalena	2001	Przedmioty zawodowe
36.	Mielcarek-Kazimierska Marta	2002	Przedmioty zawodowe
37.	Mikołajczak Magdalena	1993	Język polski
38.	Mikołajczyk-Nieckarz Karolina	2002	Przedmioty zawodowe, chemia
39.	Misiak Justyna	1992	Matematyka
40.	Mormol Joanna	2009	Przedmioty zawodowe
41.	Myszka Paweł	2020	Język angielski
42.	Nadachewicz Marcin	2010	Język angielski, przedmioty ekonomiczne

43.	Natywa Małgorzata	2019	Biologia
44.	Olejniczak Bogusława	2018	Język angielski
45.	Olejniczak Magdalena	2022	Przedmioty zawodowe
46.	Pajczkowska Agnieszka	2020	Geografia, biologia
47.	Pawlak Luiza	2022	Matematyka
48.	Piaskowski Adam	2022	Religia
49.	Piechnik Anna	2019	Psycholog
50.	Pielecha Agnieszka	2022	Informatyka
51.	Pudlewicz Paulina	2021	Przedmioty zawodowe
52.	Putz Justyna	2019	Przedmioty zawodowe
53.	Rojewska Beata	1995	Chemia
54.	Rosin Krzysztof	2020	Wychowanie fizyczne
55.	Roszak Bartosz	2021	Psycholog
56.	Różańska Izabela	1996	Przedmioty zawodowe
57.	Saj Anna	2003	Przedmioty ekonomiczne
58.	Sawikowski Piotr	2003	Wychowanie fizyczne
59.	Szmyt Zuzanna	2001	Przedmioty zawodowe
60.	Sztekowska Iwona	2022	Informatyka
61.	Szwabig Marcin	2022	Wychowanie fizyczne
62.	Szwabig Sylwia	2004	Wychowanie fizyczne
63.	Szymczak Katarzyna	2011	Przedmioty zawodowe
64.	Śliwińska Monika	2005	Biblioteka
65.	Tyczyńska Justyna	2001	Przedsiębiorczość, wdź
66.	Vasylenko Iana	2022	Język rosyjski
67.	Wasiewicz Paulina	2019	Język niemiecki
68.	Wendland Mariusz	2003	Religia
69.	Węglarz Grażyna	1972	Matematyka
70.	Włodarczak Michał	2014	Historia, wos, wdź
71.	Wojciechowska Kinga	2002	Przedmioty zawodowe
72.	Wojnowska Beata	1999	Biologia
73.	Woźnicki Daniel	2020	Przedmioty zawodowe
74.	Wyrwa Beata	2021	Język angielski
75.	Zagrodzka Magdalena	2002	Język polski
76.	Ziemniewska Sylwia	2000	Wychowanie fizyczne
77.	Zygmunt Aneta	2021	Język angielski

**Aktualnie zatrudnieni pracownicy  
administracji i obsługi  
(stan na dzień 1 września 2022 r.)**

L.p	Nazwisko i imię	Okres zatrudnienia od ...	Stanowisko
1.	Bartczak Małgorzata	1987	Pracownik administracji
2.	Bocian Barbara	2004	Pracownik obsługi
3.	Chmielewska Ewa	2010	Pracownik obsługi
4.	Chojnacka Ewa	1989	Pracownik obsługi
5.	Chuda Bogumiła	2008	Pracownik administracji
6.	Czajka Izabela	2021	Pracownik obsługi
7.	Ćwik Przemysław	2012	Pracownik obsługi
8.	Droszcz-Bulińska Izabela	2003	Pracownik administracji
9.	Feist Katarzyna	2018	Pracownik obsługi
10.	Grabski Wojciech	2016	Pracownik obsługi
11.	Jasińska Anna	2017	Pracownik administracji
12.	Jędrzejczak Renata	2019	Pracownik obsługi
13.	Kania Joanna	2008	Pracownik administracji
14.	Każmierczak Barbara	2017	Pracownik administracji
15.	Kijak Zbigniew	2008	Pracownik obsługi
16.	Kmieciak Tomasz	2016	Pracownik obsługi
17.	Kotas-Doberstajn Halina	2017	Pracownik obsługi
18.	Krochmal Elżbieta	2001	Pracownik obsługi
19.	Liczbińska Róża	2022	Pracownik obsługi
20.	Liszyńska Beata	1995	Pracownik administracji
21.	Malczewska Katarzyna	1991	Pracownik obsługi
22.	Moszyk Dariusz	2020	Pracownik obsługi
23.	Onak Paweł	2001	Pracownik obsługi
24.	Paprocka Ewa	2009	Pracownik obsługi
25.	Pielecha Agnieszka	2019	Pracownik administracji
26.	Roszyk-Skrzypczak Anna	2017	Pracownik administracji
27.	Smolińska Stefania	2020	Pracownik obsługi
28.	Trachmann Danuta	2022	Pracownik obsługi
29.	Turostowski Norbert	2022	Pracownik obsługi
31.	Zaremba Marzena	2017	Pracownik obsługi
32.	Zdrojewski Włodzimierz	2006	Pracownik obsługi

## Konkursy, turnieje, olimpiady

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego posiada duże doświadczenie w organizowaniu i przeprowadzaniu prestiżowych turniejów. Od kilkunastu lat jest gospodarzem Ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy o Żywności, Ogólnopolskiego Turnieju Przetwórstwa Mięsa im. Iwony Mossakowskiej, Ogólnopolskiego Turnieju Piekarskiego im. Anny Butki oraz Turnieju Cukierniczego im. Wojciecha Kandulskiego.

Uczniowie chętnie sprawdzają swoje umiejętności oraz wiedzę ogólną i zawodową, uczestnicząc w konkursach o zasięgu szkolnym, regionalnych i ogólnopolskim. Stawanie w szranki z rówieśnikami wyzwala ducha rywalizacji, uczy współzawodnictwa, szacunku do osiągnięć zwycięzców i znoszenia z godnością ewentualnej przegranej, motywuje do efektywnej pracy, staje się źródłem satysfakcji dla opiekunów i ich wychowanków.

Oto przegląd olimpiad, konkursów i turniejów oraz rozgrywek i zawodów sportowych, w których w ostatnim dziesięcioleciu uczestniczyli nasi uczniowie, osiągając często spektakularne wyniki.

- Ogólnopolska Olimpiada Wiedzy o Żywności
- Ogólnopolski Turniej Przetwórstwa Mięsa
- Ogólnopolski Turniej Piekarski im. Anny Butki
- Turniej Cukierniczy im. Wojciecha Kandulskiego
- Mistrzostwa Polski Uczniów Szkół Cukierniczych
- Szkolny Konkurs Kulinaryny „Na najlepszego kucharza w ZSPS”
- Międzyszkolny Konkurs w Grillowaniu
- Młodzieżowe Mistrzostwa Karkonoszy Kucharzy i Barmanów 2012
- Dzień Hotelarza
- Konkurs o Tradycji i Produkcji Rogali Świętomarcińskich
- Konkurs na Najładniejszy Mazurek Wielkanocny
- Konkurs „Tort pod choinkę”
- Konkurs – wystawa świątecznych pierników
- Konkurs - wystawa stołów wigilijnych
- Olimpiada Wiedzy Ekonomicznej
- Olimpiada Wiedzy Konsumenckiej
- Olimpiada Finansowa
- Konkurs Wiedzy o Gospodarowaniu
- Konkurs Wirtualnego Oszczędzania na Giełdzie
- Światowy Dzień Oszczędzania. Konkurs na plakat i esej *Dlaczego warto oszczędzać?*
- Konkurs Wiedzy o Patronach Szkoły
- Konkurs Wiedzy o Poznaniu

- Ogólnoszkolny Konkurs Literacki
- Ogólnoszkolny Konkurs Recytatorski
- Ogólnoszkolny Konkurs Mitologiczny
- Wojewódzki Konkurs Recytatorski „Poznańskie dziewiątki”
- Konkurs ortograficzny o miano „Złotego Byka”
- Olimpiada Wiedzy o Polsce i Świecie Współczesnym
- Historia – Oxford
- Konkurs „25 lat Solidarności”
- Konkurs o Powstaniu Wielkopolskim
- Konkurs Obchodów 50-rocznicy Wydarzeń Poznańskich 1956 „Portret świadków”
- Wielkopolska Wczoraj i Dziś – „Wielcy twórcy rodem z Wielkopolski”
- Konkurs Wiedzy o Unii Europejskiej – „Unia Europejska – współpraca z innymi państwami”
- Poliglota
- Konkurs Wiedzy o Krajach Niemieckojęzycznych
- Olimpiada Misyjnej Znajomości Afryki
- Ogólnopolski Konkurs Wiedzy Biblijnej
- Konkurs dla klas I „Myśleć logicznie”
- Szkolny Konkurs Matematyczny dla klas II
- Olimpiada Wiedzy Ekologicznej
- Biologia – Oxford
- Szkolny Konkurs Biologiczny
- Konkurs Ekologiczny – „Chrząszcze Polski zagrożone wyginięciem”
- Konkurs „Promocja zdrowia”
- Najwyższa liga rozgrywkowa juniorów młodszych i juniorów starszych – piłka nożna
- Rozgrywki sportowe organizowane przez MOSiR i SZS
- Licjada
- Mistrzostwa Miasta Poznania w Piłce Nożnej Halowej
- Zawody lekkoatletyczne dla szkół ponadgimnazjalnych
- Zawody biegowe organizowane przez liczne instytucje
- Konkurs Talentów „Bo mi w duszy gra”
- Konkurs na najlepszą prezentację klasy pierwsze



## Nasi laureaci

### Ogólnopolska Olimpiada Wiedzy o Żywności

Olimpiada	Rok	Laureaci	
I	1999	Magdalena Krawczyk Marta Araszekiewicz	laureatki I stopnia
II	2000	Magdalena Piechaczek	laureatka I stopnia
III	2001	Paulina Rausch	laureatka I stopnia
IV	2002	Agnieszka Dziarska	laureatka II stopnia
VI	2004	Anna Blinkiewicz	laureatka II stopnia
IX	2007	Jacek Rybarczyk Krzysztof Szajek	laureat I stopnia laureat II stopnia
X	2008	Damian Jakubowski Jakub Wierzbicki	laureat I stopnia laureat II stopnia
XI	2009	Damian Jakubowski	laureat I stopnia
XIII	2011	Kamil Cukier	laureat II stopnia
XIV	2012	Sandra Pietrzak	laureatka I stopnia
XV	2013	Agnieszka Anders	laureatka III stopnia
XVII	2015	Marianna Hoffmann Anna Olejarczyk	laureatka I stopnia laureatka II stopnia
XVIII	2016	Marianna Hoffmann Anna Olejarczyk Zuzanna Krenz	laureatki I stopnia laureatka II stopnia
XIX	2017	Zuzanna Krenz	laureatka I stopnia
XXI	2019	Katarzyna Walczak Karolina Kowalewska Łukasz Pigla Rafał Gęgotek	laureatki I stopnia laureaci II stopnia

### Ogólnopolski Turniej Piekarski im. Anny Butki

<b>Turniej</b>	<b>Rok</b>	<b>Laureaci</b>	
II	1999	Arkadiusz Rybakowski	I miejsce
III	2000	Jakub Wiertalak	I miejsce
V	2002	Bartosz Przymenski Krzysztof Skorliński	I miejsce II miejsce
VI	2003	Artur Wojtkowiak Marcin Fontowicz	I miejsce II miejsce
VIII	2005	Grzegorz Kempski Marcin Lemański Rafał Kęciński	I miejsce II miejsce III miejsce
IX	2006	Paweł Roszkiewicz Marcin Lemański Wojciech Soporowski	I miejsce II miejsce III miejsce
X	2007	Maciej Andrzejewski	I miejsce
XIX	2016	Daniel Baron	I miejsce
XX	2017	Mateusz Kubiak	I miejsce
XXI	2018	Daniel Adamski	III miejsce
XXII	2019	Daniel Adamski	I miejsce
XXIV	2021	Dawid Dachtera Dominik Czubiński	I miejsce II miejsce
XXV	2022	Dominik Pawłowski	I miejsce

### Ogólnopolski Turniej Cukierniczy im. Wojciecha Kandulskiego

<b>Turniej</b>	<b>Rok</b>	<b>Laureaci</b>	
I	1998	Marlena Szymaś Marcin Meryk Karolina Lajtgeber	I miejsce II miejsce III miejsce
II	1999	Krzystian Latusek Tomasz Kopaczun	I miejsce II miejsce
III	2000	Norbert Winkiel	I miejsce
IV	2001	Michał Hetmanowski Łukasz Szerszeń	I miejsce II miejsce
V	2002	Michał Dudlik Monika Płonkiewicz	I miejsce II miejsce

VI	2003	Weronika Kuźniewska	I miejsce
VII	2004	Mirosław Zygmanski Patrycja Jarzina	I miejsce III miejsce
VIII	2005	Mirosław Zygmanski	I miejsce
IX	2006	Arkadiusz Przybylski	I miejsce
X	2007	Mateusz Rej Jacek Turostowski Dariusz Kopa	I miejsce II miejsce III miejsce
XI	2008	Marek Kozakowski	I miejsce
XII	2009	Marek Kozakowski	I miejsce
XIII	2010	Tomasz Ludwiczak Patryk Łuczak	I miejsce II miejsce
XIV	2011	Tomasz Ludwiczak Anita Skrzypczak	I miejsce II miejsce
XVI	2013	Mikołaj Kiliński Agata Cegielska	I miejsce II miejsce
XVIII	2015	Paulina Cizak	I miejsce
XIX	2016	Anna Krauze Artur Nieckarz	I miejsce III miejsce
XXI	2018	Piotr Bobkiewicz	II miejsce

### Ogólnopolski Turniej Kucharski

<b>Turniej</b>	<b>Rok</b>	<b>Laureaci</b>	
II	2018	Sebastian Bilski	III miejsce
IV	2021	Natalia Walczak	I miejsce
V	2022	Gabriela Michalczyk	I miejsce

### XI Mistrzostwa Świata Młodych Cukierników

2002	Michał Doroszkiewicz	I miejsce
------	----------------------	-----------

### I Mistrzostwa Polski Uczniów Szkół Cukierniczych

2011	Ewelina Jesse, Tomasz Ludwiczak	III miejsce
------	------------------------------------	-------------

### Ogólnopolski Turniej Przetwórstwa Mięsa im. Iwony Mossakowskiej

<b>Rok</b>	<b>Laureaci</b>	
1999	Anna Borecka Jacek Frankiewicz Grzegorz Smykowski	I miejsce II miejsce III miejsce
2002	Mieczysław Gazecki	I miejsce
2003	Dariusz Wróblewski Piotr Jaskólski Marcin Kupiec	I miejsce II miejsce III miejsce

### Młodzieżowe Mistrzostwa Karkonoszy Kucharzy i Barmanów

2012	Kacper Jakszewski, Artur Wesoły	I miejsce
------	------------------------------------	-----------

### Osiągnięcia sportowe

2002	Mistrzostwa Miasta Poznaniaw	I miejsce
2006	Piłce Nożnej Halowej	
2009	Katarzyna Kozakiewicz - zawody	I miejsce
2010	lekkoatletyczne dla szkół ponadgimnazjalnych	w pchnięciu kulą

## Historia Naszej Szkoły z nazwami w tle

<b>Liceum</b>	
Państwowe Koedukacyjne Liceum Spółdzielcze Wydział Jajczarsko-Drobiarski, Wydział Handlowy	1946-1950
Państwowe Liceum Administracyjno-Gospodarcze Wydział Jajczarsko-Drobiarski	1950/1951
Liceum Zawodowe nr 8	1975-1990
Liceum Profilowane nr 8	2002-2009
Liceum Ogólnokształcące nr 35 z Oddziałami Sportowymi	2002-2013
<b>Technikum dzienne</b>	
Technikum Handlowe Wydział Jajczarsko-Drobiarski	1952-1957
Technikum Przemysłu Mięsnego	1952-1957
Technikum Przemysłu Spożywczego	1957-2022
Technikum Przemysłu Spożywczego po Zasadniczej Szkole Zawodowej	1989-2007
<b>Technikum zaoczne</b>	
Technikum Chemiczno-Spożywcze – Zaoczne	1961-2006
Technikum Uzupełniające nr 8. dla Dorosłych	2007-2012
<b>Zasadnicza szkoła zawodowa</b>	
Zasadnicza Szkoła Przemysłu Mięsnego	1953-1970
Zasadnicza Szkoła Przemysłu Spożywczego	1958-2012
Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 8	2003-2012
Branżowa Szkoła I stopnia nr 8	2017-2022
Branżowa Szkoła II stopnia nr 2	2020-2022
<b>Szkoła policealna dzienna</b>	
Policealne Studium Zawodowe – Dienne nr 7	1971-1975
Policealne Studium Zawodowe – Dienne	1993-2007
<b>Szkoła policealna zaoczna</b>	
Policealne Studium Zawodowe Zaoczne nr 2	1969-2006
Szkoła Policealna nr 8. dla Dorosłych	2007-2012
<b>Średnie studium zawodowe zaoczne</b>	
Średnie Studium Zawodowe – Zaoczne	1979 -1992

## Oferta edukacyjna Szkoły w roku jubileuszowym 2022

<b>Technikum Przemysłu Spożywczego</b>	
<b>zawody:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- technik technologii żywności,</li><li>- technik hotelarstwa,</li><li>- technik przetwórstwa mleczarskiego</li><li>- technik żywienia i usług gastronomicznych.</li></ul>
<b>Branżowa Szkoła I stopnia nr 8</b>	
<b>zawody:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- piekarz,</li><li>- cukiernik,</li><li>- kucharz,</li><li>- przetwórcza mięsa.</li></ul>
<b>Branżowa Szkoła II stopnia nr2</b>	
<b>zawody:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- technik technologii żywności,</li><li>- technik żywienia i usług gastronomicznych.</li></ul>

