



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego zadomowił się na ul. Miechowity

2016-10-24

Nowoczesne i w pełni wyposażone pracownie: gastronomiczna, cukierniczo-piekarska i kelnerska, w których można zarówno uczyć, jak i egzaminować - to tylko jedna z korzyści przeprowadzki Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego na ul. Miechowity 6. Odnowiony i wyremontowany budynek, który od września zajmuje placówka, 22 października został oficjalnie otwarty i poświęcony. W wydarzeniu wziął udział Prezydent Krakowa Jacek Majchrowski.

W uroczystości oprócz władz Krakowa uczestniczyli też pracodawcy – najlepsi specjaliści w branży spożywczej, absolwenci i uczniowie, rodzice i nauczyciele. Goście mogli zobaczyć prezentację szkoły i osiągnięć zawodowych uczniów oraz skosztować specjalnie na tę okazję przygotowanych potraw. Po południu społeczność szkolna zorganizowała „sąsiedzkie spotkanie” z mieszkańcami oraz podopiecznymi placówek oświatowych dzielnicy III (Prądnik Czerwony).

Jak podkreśla dyrekcja, przeniesienie siedziby szkoły do nowego budynku przyczyniło się do znaczącej poprawy warunków kształcenia uczniów i zwiększyło komfort pracy nauczycieli. Obecnie ZSPS to najnowocześniejsza szkoła branży spożywczej w Krakowie. Ma nowoczesne i w pełni wyposażone pracownie, przystosowane zarówno do nauki zawodu, jak i do przeprowadzania egzaminów zawodowych – pracownię piekarsko-cukierniczą, dwie pracownie gastronomiczne, pracownię obsługi kelnerskiej, pracownię analizy żywności i pracownię technologiczną. Do tego dochodzą przestronne sale dydaktyczne i korytarze. Zdecydowanie poprawiła się też baza sportowa. W nowej lokalizacji Zespół zyskał pełnowymiarową salę gimnastyczną (o powierzchni 242 m²), boisko wielofunkcyjne i kort tenisowy, których przy pl. Matejki nie posiadał (zajęcia wychowania fizycznego prowadzono tam w zaadaptowanych pomieszczeniach). Na rozległym terenie przy budynku szkolnym w przyszłości może zostać zlokalizowana dodatkowa infrastruktura sportowa. Nowa siedziba szkoły jest też dobrze skomunikowana z dworcem PKP i PKS (średni czas przejazdu środkami komunikacji miejskiej to 13 minut). Dodatkowo w nowej lokalizacji jest możliwość skorzystania z parkingu, której wcześniej nie było.

Warto podkreślić, że zmiana lokalizacji Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego nie wpłynęła niekorzystnie na rekrutację do Technikum Przemysłu Spożywczego nr 22 i Zasadniczej Szkoły Zawodowej nr 23 na rok szkolny 2016/2017. W obu tych szkołach utworzono taką samą liczbę oddziałów klasy pierwszej jak w poprzednim roku szkolnym: w technikum dwa oddziały, a w szkole zawodowej cztery (są to oddziały integracyjne), co w okresie niżu demograficznego jest sukcesem.

W skład Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie wchodzi: Technikum Przemysłu Spożywczego Nr 22, Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 23 oraz VIII Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych. W Zespole uczy się obecnie 504 uczniów, którzy kształcą się w siedmiu zawodach: technik technologii żywności, technik żywienia i usług gastronomicznych, kelner, kucharz, cukiernik, piekarz, wędliniarz.

Przychylając się do wniosku dyrektora Zespołu, władze Miasta wyraziły zgodę na poszerzenie oferty edukacyjnej Zasadniczej Szkoły Zawodowej nr 22 o dwa nowe zawody: przetwórcza ryb i pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, z myślą o uczniach z orzeczeniem o niepełnosprawności intelektualnej. W roku szkolnym 2016/2017 nie udało się wprawdzie zrekrutować kandydatów do tych zawodów, ale możliwości bazowe, jakie stwarza nowa



lokalizacja Zespołu, jak również jego wyposażenie pozwolą na rozpoczęcie kształcenia w tych zawodach w przyszłości.

OTO FOTOKRONIKA MIASTA KRAKOWA:

ZSPS prowadzi również kwalifikacyjne kursy zawodowe dla dorosłych, na które nabór trwa przez cały rok. Kursy prowadzone są w zakresie ośmiu kwalifikacji. Uczniowie w ramach programu Erasmus+ korzystają z wyjazdów na staże i praktyki zawodowe do Niemiec, Francji, Portugalii, Hiszpanii, Węgier i Włoch.

Podsumowując, w ramach zadania „Adaptacja budynku przy ul. Miechowity 6 na siedzibę Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego” wykonano:

- remont sal lekcyjnych i pomieszczeń administracyjnych wraz z przebudową instalacji elektrycznej oraz częściową wymianą instalacji CO,
- przebudowę piwnic na potrzeby czterech pracowni wraz z niezbędnym zapleczem: jedna piekarsko-cukiernicza, dwie gastronomiczne oraz jedna do obsługi kelnerskiej,
- instalację wentylacji mechanicznej w piwnicy,
- przebudowę sanitariatów wraz z instalacją kanalizacyjną i wodną,
- wydzielenie przeciwpożarowe klatek schodowych wraz z klapami oddymiającymi,
- remont schodów zewnętrznych przy wejściu głównym.

Zadanie realizowane było w latach 2015–2016. Łączne nakłady przekroczyły 2,6 mln zł. Wydatki w poszczególnych latach to: 2015 rok – ok. 235 000 zł, 2016 rok – ok. 2 370 000 zł.

Charakterystyczne parametry budynku: powierzchnia netto budynku: 3 214 m², kubatura brutto budynku: 15 107 m³.

Wykonawca prac projektowych: BBF Architektoniczna Pracownia Projektowa, ul. Skarbińskiego 10/52, 30-071 Kraków.

Wykonawca prac adaptacyjnych: JAWOR, Usługi Remontowo-Budowlane, Wacław Jawor, ul. Solskiego 9, 32-800 Brzesko.