



## **Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego wybrał patrona**

2017-11-18

**Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego, który od roku mieści się przy ul. Miechowity 6, na krakowskim rynku edukacyjnym działa już od ponad 50 lat. Kojarzony jest z wysokim poziomem nauczania, znakomitą kadrą pedagogiczną i międzynarodowymi sukcesami uczniów. Teraz dojdzie do tego jeszcze jeden wyróżnik, ponieważ szkoła wybrała w końcu swojego patrona. 16 listopada oficjalnie został nim św. Maksymilian Maria Kolbe.**

Uchwała Rady Miasta Krakowa w tej sprawie zapadła 30 sierpnia. Z okazji przyjęcia imienia szkoła zaplanowała dwudniowe uroczystości. 14 listopada o godz. 11.00 uczniowie i nauczyciele spotkali się na mszy św. w Bazylice Franciszkanów, przy której niegdyś pracował św. o. Kolbe. Eucharystii przewodniczył abp Marek Jędraszewski, który wygłosił okolicznościowe kazanie. Mszę poprzedziła procesja z Rynku Głównego, w której ze sztandarami przeszli przedstawiciele szkół im. św. Maksymiliana z całej Polski oraz krakowskich szkół, przedstawiciele Cechu Rzemiosł Spożywczych Miasta Krakowa i Bractwo Kurkowe.

16 listopada odbyła się druga część uroczystości – już na terenie szkoły. Dyrektor placówki odebrała akt nadania imienia, a młodzież w specjalnym programie artystycznym przybliżyła postać świętego franciszkanina. Po raz pierwszy zostały też wręczone nagrody „Człowiek na Maxa” (statuetka i dyplom) w kategoriach „Uczeń na Maxa”, „Nauczyciel na Maxa”, „Pracodawca na Maxa” i „Rodzic na Maxa”. Na zakończenie ogłoszone zostały wyniki konkursu „Kulinaria uczniowskie – jesienne inspiracje”, połączone z degustacją potraw wykonanych przez młodych kucharzy, wędliniarzy, piekarzy i cukierników. Kelnerzy w tym czasie prezentowali swoje nakrycia stołów.

Młodzież pieczołowicie przygotowywała się do tych uroczystości. W szkole gościł franciszkanin o. Łukasz Góra, który podczas specjalnych prelekcji przybliżył uczniom postać patrona szkoły. Uczniowie odwiedzili też klasztor przy Franciszkańskiej, w którym mieszkał św. o. Kolbe, a StartupNaMaxa i Towarzystwo Biznesowe przeprowadziły dla nich dwudniową konferencję o św. Maksymilianie jako przedsiębiorcy. – Na wiosnę planujemy pielgrzymkę do byłego niemieckiego obozu koncentracyjnego Auschwitz i do Centrum św. Maksymiliana w Harmężach. Nasi uczniowie wezmą też udział w projekcie „Kuchnia klasztorna”, gdzie będą mieli możliwość gotowania i poznania tajników kuchni franciszkańskiej – mówi nauczyciel religii i informatyki Marcin Bauerek.

W skład Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego wchodzi: Technikum Przemysłu Spożywczego nr 22, Branżowa Szkoła I Stopnia nr 23 i VIII Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych. W trakcie nauki uczniowie odbywają praktyki i zdobywają doświadczenie zawodowe w renomowanych firmach w Krakowie i jego okolicach. Szkoła współpracuje z najlepszymi zakładami gastronomicznymi, cukierniami, piekarniami i masarniami oraz organizuje zagraniczne staże i praktyki zawodowe. Każdego roku uczniowie zdobywają wysokie lokaty w Ogólnopolskim Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik i Piekarz, organizowanym we Wrocławiu. Absolwenci szkoły są cenionymi i poszukiwanymi fachowcami na lokalnym i europejskim rynku pracy.



**Magiczny  
Kraków**

Więcej o szkole na stronie: [zsps.krakow.pl](https://zsps.krakow.pl).