



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 6

im. MIKOŁAJA REJA W SZCZECINIE



*Gotujemy z pasją, pieczemy z miłością,
obsługujemy z gracją, kształcimy z jakością...*

NASZA SZKOŁA



Prawie 70 lat „Gastronomika” to wystarczający czas byśmy mogli stwierdzić, że jesteśmy szkołą wyjątkową. W starych murach naszej szkoły króluje nowoczesność- historyczne budynki ze swoją niepowtarzalną atmosferą tętnią na co dzień życiem młodych ludzi. Zespół Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie mający siedzibę przy ul. Gen. Sowińskiego 3 postrzegany jest w środowisku jako kuźnia wysokiej jakości kadr dla gastronomii, hotelarstwa, turystyki i cukiernictwa w naszym regionie. Od 1951r. kiedy to powstało Technikum Gastronomiczne szkoła ciągle i intensywnie się rozwijała. W zależności od potrzeb rynku pracy w szkole otwierano nowe kierunki kształcenia.

Technikum i Zasadnicza Szkoła Gospodarcza przekształcone zostały w Zespół Szkół Zawodowych nr 1, następnie w Zespół Szkół Gospodarczych im. M. Reja a od roku 2002 w Zespół Szkół nr 6. W szkole kształcono kucharzy, stewardów okrętowych, piekarzy, specjalistów do pracy w przemyśle rybnym, mięsny, ciastkarstwie i cukiernictwie i szeregu innych zawodów .

Kierując się ponadczasową sentencją naszego patrona nie dajemy czasowi darmo upłynąć. Każdy były i obecny uczeń, były i obecny nauczyciel czy pracownik ma swój wkład w rozwój i budowanie wizerunku szkoły w środowisku. Jesteśmy jedną wielotysięczną rodziną z „Gastronomika”. Wszyscy są zgodni, że nasza szkoła jest piękna, czysta, bezpieczna i przyjazna uczniom. Ciągłe doposażanie pracowni szkolnych oraz CKZ nr 2 powoduje, że nauka przedmiotów zawodowych pozwala na odtworzenie rzeczywistych realiów przyszłego miejsca pracy. Dzięki bardzo dobrej współpracy z pracodawcami oferujemy możliwość kształcenia praktycznego w renomowanych hotelach, restauracjach, cukierniach i promach Unity Line. Wszystkim uczniom zapewniamy realizację praktycznej nauki zawodu. Realizacja projektów finansowanych z EFS pozwala bezpłatnie zdobyć wielu uczniom dodatkowe kwalifikacje zawodowe pożądane przez pracodawców. Dla uczniów zamiejscowych

*„Szkoła to miejsce, gdzie zawiązują się przyjaźnie
i gdzie podskórnie trwa wyteżona praca ludzkich sumień i umysłów,
gdzie spotykają się nie role społeczne, lecz człowiek z człowiekiem
i gdzie trwa dialog i żywa współpraca
wszystkich podmiotów edukacji.”*

M.J. Kawecki

oferujemy miejsca w dwóch internatach mieszczących się przy szkole. Każdemu chętnemu pasjonatowi szeroko pojętej nauki o żywieniu, hotelarstwa, kucharstwa czy cukiernictwa proponujemy przygotowanie do olimpiad i konkursów zawodowych. Sukcesy naszych absolwentów są potwierdzeniem, że wspólna, ciężka praca nauczycieli i uczniów przynosi pożądane efekty. Powodem do dumy jest fakt, że wszyscy nasi uczniowie przystępują do egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie i osiągają tam bardzo dobre wyniki. Od lat w szkole prężnie działają różne koła zainteresowań i organizacje pozwalające uczniom realizować swoje pozaszkolne marzenia, rozwijać talenty i pomagać innym. Jako szkoła znani jesteśmy z pracy na rzecz środowiska lokalnego, przygotowywania szeregu prestiżowych imprez dla różnych instytucji miasta Szczecina. W całej Polsce słyniemy z organizacji Ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności.

Piękne, nowoczesne, doskonale wyposażone pracownie zawodowe, informatyczne, sale lekcyjne z różnorodnym sprzętem audiowizualnym, a do tego profesjonalna, bardzo dobrze przygotowana kadra nauczycieli są gwarancją wysokiej jakości kształcenia w Gastronomiku. Idziemy z duchem czasu i potrzebami rynku pracy. Oferujemy kształcenie w Technikum Gastronomiczno-Hotelarskim w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, technik organizacji turystyki, Branżowej Szkole I stopnia nr 4 w zawodach kucharz i cukiernik oraz w Centrum Kształcenia Zawodowego na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

Nasze motto: *Gotujemy z pasją – kształcimy z jakością – obsługujemy z gracją – pieczemy z miłością* to nie slogan to fakt. Zapraszamy do naszej szkoły abyście się osobiście o tym przekonali.

Z życzeniami satysfakcjonującej lektury.
Dyrektor Szkoły z zespołem redakcyjnym

dr n. med. Adam Grzegorzówka



Dzieci rodzą się
ze skrzydłami,
nauczyciele
pomagają
im je rozwinąć.

- Janusz Korczak



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 6 IM. MIKOŁAJA REJA W SZCZECINIE

Od lat
w czołówce...

„Srebrne Technikum”

według Rankingu Szkół Ponadgimnazjalnych miesięcznika
PERSPEKTYWY

Tytuł: „Zachodniopomorska Szkoła Jakości”

za sukcesy w tworzeniu szkoły nowoczesnej, przyjaznej
i wspierającej ciągły rozwój uczniów i nauczycieli

Tytuł: „Szkoła Odkrywców Talentów”

za osiągnięcia uczniów w konkursach, turniejach i olimpiadach
zawodowych, za pracę Samorządu Szkolnego oraz bogactwo form
zajęć pozalekcyjnych

Tytuł: „Szkoła bez przemocy”

za tworzenie bezpiecznej atmosfery do nauki i pracy

Certyfikat: „Szkoła promująca zdrowie”

za realizację edukacji zdrowotnej i programu profilaktyki dla uczniów,
nauczycieli i innych pracowników szkoły

Certyfikat: „Szkoła promująca zalecenia Europejskiego kodeksu walki z rakiem”

za kształtowanie postawy odpowiedzialności za stan własnego oraz
cudzego zdrowia i życia

Certyfikat: „Szkoła zawodowych perspektyw”

za wspieranie uczniów w kształtowaniu kariery zawodowej

Certyfikat: „Szkoła z klasą”

za szkołę kompetentną, rozwojową i przyjazną - uczniom,
nauczycielom oraz rodzicom

Certyfikat: „Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego”

za zaistnienie na rynku kulinarnym „słynnymi” rogalikami

Tytuł „Szkoła roku 2020” dla Technikum Gastronomiczno - Hotelar-
skiego za zajęcie I miejsca w szczecińskim plebiscycie szkół średnich

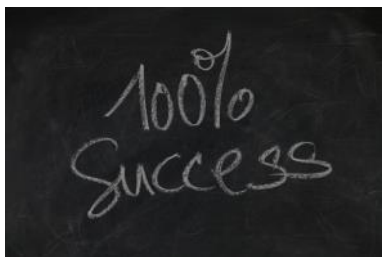
Klucz do polskiej spiżarni 2019 w konkursie „Nasze Kulinarne
Dziedzictwo. Smaki Regionów” za najlepszą potrawę regionalną i tra-
dycyjną,



Młodzi, pełni energii, chętni, by zdobywać wiedzę, nowe umiejętności, otwarci na trudne wyzwania – tacy są uczniowie Zespołu Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja, laureaci konkursów pozaszkolnych.

Najważniejsze osiągnięcia w prestiżowych konkursach zawodowych:

- Nagroda Prezydenta RP Andrzeja Dudy z okazji 100-lecia odzyskania niepodległości przez Polskę, za pielęgnowanie polskiego, regionalnego dziedzictwa kulinarnego.
- I miejsce w Międzynarodowym Konkursie Cukierniczym w Pasewalku,
- Laureat w Międzynarodowym Konkursie Sporządzania Tortów w Pasewalku,
- I miejsce w Ogólnopolskiej Olimpiadzie Wiedzy o Żywieniu i Żywności,
- I miejsce w Mistrzostwach Polski Uczniów Szkół Cukierniczych EXPO SWEET 2019,
- Perła 2018 i Perła 2019 w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Smaki Regionów” za najlepszą potrawę regionalną i tradycyjną,
- Laureat w Ogólnopolskiej Olimpiadzie Wiedzy i Umiejętności Rolniczych,
- I miejsce w Ogólnopolskim Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz,
- II miejsce w Ogólnopolskim Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik,
- Laureat w Olimpiadzie Młodych Barmanów,
- Finalista w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej,
- III miejsce drużynowo w Ogólnopolskim Konkursie Kulinarnym „Kuchnia polska wczoraj i dziś”,
- Laureat w Ogólnopolskim Turnieju Cukierniczym im. Wojciecha Kandulskiego w Poznaniu,
- Laureat w Ogólnopolskim Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik we Wrocławiu,
- Finalista w Ogólnopolskim Konkursie „Zgotuj Sobie Sukces”, w Ogólnopolskim Konkursie „Młody Kreator Sztuki Kulinarnej”,
- I miejsce w Ogólnopolskiej Olimpiadzie Zdrowego Stylu Życia PCK,
- Laureat w Ogólnopolskim Konkursie „Mój zawód – moja pasja”,
- III miejsce w Ogólnopolskim Konkursie „Mądre żywienie, zdrowe pokolenie”,
- I miejsce w Międzywojewódzkim Konkursie „Mistrz Wiedzy Hotelarskiej”,
- I miejsce w Wojewódzkim Konkursie „Poszukiwacze smaków”,
- I miejsce w Wojewódzkim Konkursie Kulinarnym „Świąteczne Potyczki Kulinarne”.



WŚRÓD NAJLEPSZYCH

Sukcesy naszych uczniów

Młodzież naszej szkoły chętnie uczestniczy i odnosi sukcesy również w konkursach humanistycznych i przyrodniczych. Sukcesy na tym polu odnieśli tacy uczniowie jak:

- *Paulina Horbacz* - wyróżnienie w międzyszkolnym konkursie recytatorskim „Szczeciński Parnas”,
 - *Paulina Horbacz* - III miejsce w międzyszkolnym konkursie recytatorskim „Moja ukochana poezja”,
 - *Agnieszka Kamchen, Katarzyna Trojanowska, Monika Jędrzejewska* - I miejsce w międzyszkolnym konkursie recytatorskim „Moja ukochana poezja”,
 - *Noemi Krysztofjak* - II miejsce w literacko - fotograficznym konkursie języka polskiego „Subiektywny przewodnik po Szczecinie”,
 - *Agata Błażewicz* - I miejsce, a Milena Zdobylak - III miejsce w Konkursie Literackim „Słuchaj i wygrywaj z nami” odbywającym się w ramach Ogólnopolskiego Festiwalu Książki Słuchanej „Odkrywczy wyobraźni” ,
 - *Katarzyna Trojanowska, Monika Jędrzejewska* - II miejsce w Międzyszkolnym Konkursie Recytatorskim Poezji i Prozy Religijnej pod honorowym patronatem Jego Ekscelencji Ks. Abp. Andrzeja Dzięgi,
 - *Agata Błażewicz* - III miejsce w VI Regio-
- nalnym Konkursie Literackim pod patronatem Zachodniopomorskiego Kuratora Oświaty i Prezydenta Miasta Szczecin pt. „Oto ja – Europejczyk”,
- *Magdalena Skupińska* - III miejsce w Międzyszkolnym Konkursie Recytatorskim Poezji i Prozy Religijnej pod honorowym patronatem Jego Ekscelencji Ks. Abp. Andrzeja Dzięgi,
 - *Damian Nowacki* - nagroda specjalna – Anioł Wiary – na Międzyszkolnym Konkursie Twórczości Ks. Twardowskiego,
 - *Aleksandra Balcerzak i Marek Jakacki* - laureaci międzyszkolnego konkursu plastyczno-fotograficznego „Moje miasto – moje miejsce”.
 - *Wiktoria Wesołowska i Damian Owczarek* - finaliści Wojewódzkiego Konkursu Wiedzy o Mózgu,
 - *Aleksandra Nowak, Monika Miszuk, Robert Sandomierski* - I miejsce w Wojewódzkiej Olimpiadzie Ekologiczno – Wędkarskiej,
 - *Dominika Frątczak, Izabela Jakubiszyn, Weronika Aleksandrowicz* - I miejsce w VI Miejskim Konkursie Plastycznym i Literackim „Ogrody Pływające, czyli Szczecin 2050”.



OSIĄGNIĘCIA NASZYCH UCZNIÓW



Nasi wybitni uczniowie spełniają wymagania do uzyskania Stypendium Prezesa Rady Ministrów, stypendium ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania (MEN) oraz Nagrody Prezydenta Miasta Szczecin.

Stypendium Prezesa Rady Ministrów

Stypendium Prezesa Rady Ministrów przeznaczone jest dla uczniów szkół, których ukończenie umożliwia uzyskanie świadectwa dojrzałości. Przyznawane jest jednej osobie, która otrzymała promocję z wy-

różnieniem, uzyskując przy tym najwyższą w danej szkole średnią ocen lub wykazuje szczególne uzdolnienia w co najmniej jednej dziedzinie wiedzy, uzyskując w niej najwyższe wyniki, a w pozostałych dziedzinach wiedzy wyniki co najmniej dobre.

Stypendium Ministra Edukacji Narodowej

Stypendium ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania (MEN) przyznawane jest uczniowi szkoły publicznej dla młodzieży, uzyskującemu wybitne osiągnięcia edu-



STYPENDIA

„Nie zagubić talentu...”

kacyjne, w szczególności laureatowi i finaliście olimpiady przedmiotowej o zasięgu ogólnopolskim lub turnieju.

Nagroda Prezydenta Miasta Szczecin

Stypendia edukacyjne zwane Nagrodą Prezydenta Miasta Szczecin przyznawane są corocznie uczniom gimnazjów i szkół ponadgimnazjalnych za wybitne osiągnięcia w nauce w zakresie wiedzy i umiejętności z przedmiotów objętych programem nauczania oraz z dziedzin nieprzewidzianych

programem nauczania w danej szkole, z wyjątkiem konkursów artystycznych (np. recytatorskich, teatralnych, muzycznych, plastycznych, tanecznych) i sportowych. Przez wybitne osiągnięcia ucznia należy rozumieć osiągnięcia ucznia szkoły ponadgimnazjalnej w konkursach i olimpiadach przedmiotowych lub innych ogólnopolskich i międzynarodowych konkursach. Za wybitne osiągnięcia w nauce stypendia edukacyjne Prezydenta Szczecina w ostatnim pięcioleciu uzyskało 13 uczniów.



SPORTOWY GASTRONOMIK

Nasze sukcesy:

- srebrny medalista mistrzostw Europy w Teakwon-do
- wicemistrzyni Polski juniorów w boksie kobiet +81 kg
- mistrzyni Polski w tańcu nowoczesnym
- I miejsce w Polsko-Niemieckim Międzyszkolnym Turnieju Siatkarskim w Löcknitz (Niemcy)
- I miejsce w Turnieju Siatkarskim Dziewcząt o Puchar Dyrektora Zespołu Szkół Rzemieślniczych
- I miejsce w Turnieju Piłki Siatkowej o Puchar Dyrektora Zespołu Szkół Nr 3
- I miejsce w Turnieju Siatkarskim Drużyn Mieszanych "Po sąsiedzku" o Puchar Dyrektora Zespołu Szkół Nr 4
- I miejsce w Międzyszkolnym Turnieju o Puchar Świętego Jana Bosko Szkół Ponadgimnazjalnych w Halowej Piłce Nożnej Chłopców
- I miejsce w Turnieju Koszykówki Chłopców o Puchar Dyrektora Zespołu Szkół Nr 4
- I miejsce w Mistrzostwach Szczecina Szkół Ponadgimnazjalnych - sztafety 4x100
- I miejsce w rzucie oszczepem w Mistrzostwach Szczecina
- I miejsce w Turnieju Halowej Piłki Nożnej o Puchar Dyrektora Zespołu Szkół Zawodowych w Eberswalde (Niemcy)
- I miejsce w Turnieju Piłki Siatkowej w Löcknitz (Niemcy)
- II miejsce w Międzyszkolnym Turnieju Trójek Siatkarskich Dziewcząt o Puchar Dyrektora Zespołu Szkół Nr 6
- II miejsce w I Ogólnopolskim Halowym Turnieju Piłki Nożnej Szkół Gastronomicznych
- II miejsce w Turnieju Trójek Mieszanych w Piłce Koszykowej Szkół Ponadgimnazjalnych o Puchar Dyrektora Szkół Salezjańskich
- II miejsce w biegu na 100 i 200 metrów w Mistrzostwach Województwa Zachodniopomorskiego
- II miejsce w grupie dziewcząt w wojewódzkiej edycji Ogólnopolskich Zawodów Sportowo – Obronnych „Sprawni jak żołnierze”
- III miejsce w Mistrzostwach Szczecina Szkół Ponadgimnazjalnych w Siatkówce Dziewcząt, IV miejsce w Siatkówce Chłopców
- IV miejsce w Otwartym Pucharze Polski w Karate w Poznaniu

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



Rozszerzenia:

Biologia

Przedmiot dodatkowy:

barman - barista

Ucząc się w tej klasie zdobędziesz wiedzę i umiejętności z zakresu:

- oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania,
- sporządzania i ekspedycji potraw i napojów,
- planowania i oceny żywienia,
- organizowania produkcji gastronomicznej, przygotowania oferty, działań promocyjnych,
- planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Nauka w tym zawodzie umożliwia:

- zdobycie tytułu technika żywienia i usług gastronomicznych,



- uzyskanie certyfikatów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie:
HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań
HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
- zdanie egzaminu maturalnego i kontynuowanie nauki na dowolnym kierunku studiów

Atrakcyjne warunki kształcenia w tym zawodzie realizowane są w ramach:

- zajęć praktycznych realizowanych w nowoczesnych pracowniach Centrum Kształcenia Zawodowego,
- praktyk zawodowych realizowanych w renomowanych hotelach i restauracjach, takich jak: Park Hotel, Radisson Blu, Novotel, Focus w Szczecinie,
- współpracy z placówkami zagranicznymi w Niemczech: Park Hotel w miejscowości Sellin na wyspie Rugia, Steigenberger Hotels and Resorts w miejscowości Zingst, praktyk zawodowych realizowanych w ramach projektów unijnych np. praktyki w restauracjach Wielkiej Brytanii pod nazwą: „Doświadczenie ma znaczenie”,
- certyfikowanych kursów kelnerskich, barmańskich i barystycznych.

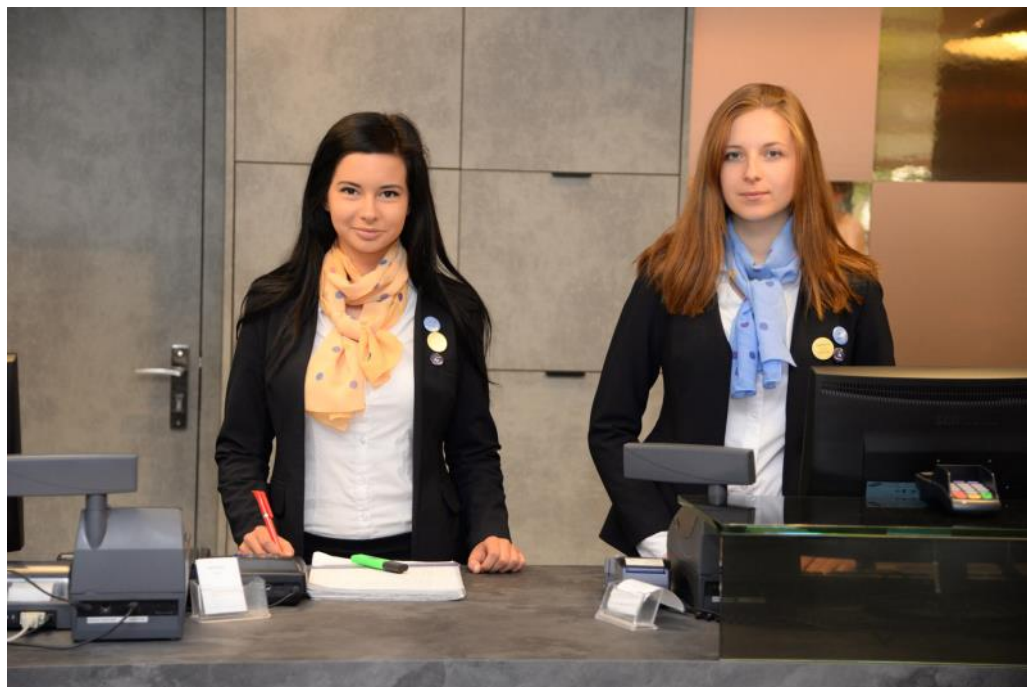
Przeciwwskazania:

wady wzroku, zaburzenia widzenia barw, znaczny niedosłuch, zaburzenia równowagi, omdlenia, zawroty głowy, choroby układów: mięśniowego, kostno-stawowego, ruchu (zaburzenia sprawności kończyn, płaskostopie), oddechowego, nerwowego, krążenia (wady serca, nadciśnienie, żylaki kończyn dolnych), cukrzyca, alergie, choroby skóry, nosicielstwo chorób zakaźnych, zaburzenia zmysłu smaku i węchu.

Przykładowe miejsca pracy absolwentów : restauracje, kawiarnie, hotele, zakłady gastronomiczne, bary szybkiej obsługi, pensjonaty, domy wczasowe, restauracje na statkach, promach, stołówki szpitalne i zakładowe, sanatoria, szkoły, internaty, przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją półproduktów spożywczych, własna działalność gospodarcza.



TECHNIK HOTELARSTWA



Rozszerzenia:

język angielski

Przedmiot dodatkowy:

animator czasu wolnego

Ucząc się w tej klasie zdobędziesz wiedzę i umiejętności z zakresu:

- prowadzenia działalności promocyjnej oraz sprzedaży usług hotelarskich,
- przygotowywania i podawania śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,
- przygotowywania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości,
- przyjmowania i realizowania zamówień na hotelarskie usługi dodatkowe,
- rezerwowania usług hotelarskich,
- wykonywania prac związanych z obsługą gości w recepcji.



Nauka w tym zawodzie umożliwia:

- zdobycie tytułu technika hotelarstwa, uzyskanie certyfikatów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie:
 - HGT.03.** Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
 - HGT.06.** Realizacja usług w recepcji
- zdanie egzaminu maturalnego i kontynuowanie nauki na dowolnym kierunku studiów.

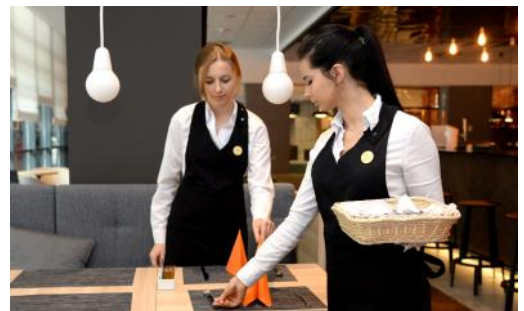
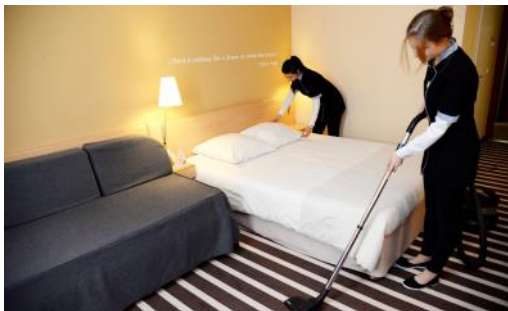
Atrakcyjne warunki kształcenia w tym zawodzie realizowane są w ramach:

- praktyk zawodowych w renomowanych hotelach np. Park Hotel, Novotel, Radisson Blu w Szczecinie, Hotel Hampton by Hilton w Świnoujściu,
- współpracy z placówkami zagranicznymi w Niemczech: Park Hotel w miejscowości Sellin na wyspie Rugia, Steigenberger Hotels and Resorts w miejscowości Zingst,
- praktyk zawodowych w ramach projektów unijnych np. projekt praktyk w hotelach Wielkiej Brytanii i Hiszpanii pod nazwą: „Doświadczenie ma znaczenie”,
- certyfikowanych kursów kelnerskich, barmańskich i baristycznych, animatora czasu wolnego.

Przeciwwskazania:

alergie, choroby skóry, choroby układów: kostno-stawowego, ruchu, nerwowego, cukrzyca, niedosłuch, niewyrównane wady serca, omdlenia, zaburzenia równowagi, zawroty głowy, słaba kondycja i niska wydolność fizyczna, wady wzroku, zaburzenia widzenia barw, znaczne wady wymowy.

Przykładowe miejsca pracy absolwentów: ośrodki wypoczynkowe, hotele, uzdrowiska, pensjonaty, zajazdy, kwatery prywatne, schroniska, organy administracji samorządowej zajmujące się usługami hotelarskimi, współczesna baza ruchoma: promowa, kolejowa, lotnicza, własna działalność gospodarcza.



TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI



Rozszerzenia:

język angielski

Przedmiot dodatkowy:

animacja czasu wolnego

Ucząc się w tej klasie zdobędziesz wiedzę i umiejętności z zakresu:

- planowania oraz realizacji imprez i usług turystycznych,
- sprzedaży usług turystycznych,
- obsługi klienta korzystających z usług turystycznych,
- rozliczania imprez i usług turystycznych.

Nauka w tym zawodzie umożliwia:

- zdobycie tytułu technika organizacji turystyki,
- uzyskanie certyfikatów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie:

HGT.07. Przygotowanie imprez i usług turystycznych

HGT.08. Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych

- zdanie egzaminu maturalnego i kontynuowanie nauki na dowolnym kierunku studiów.

Atrakcyjne warunki kształcenia w tym zawodzie realizowane są w ramach:

- praktyk zawodowych w biurach podróży, np. Globtour, Travel Shop, Anawa
- współpracy z placówkami zagranicznymi w Niemczech: Park Hotel w miejscowości Sellin na wyspie Rugia, Steigenberger Hotels and Resorts w miejscowości Zingst,
- praktyk zawodowych według projektów unijnych np. praktyki w biurach podróży Wielkiej Brytanii pod nazwą: „Doświadczenie ma znaczenie”,
- kursu animatora czasu wolnego,
- certyfikowanych kursów kelnerskich, barmańskich i barzystycznych.

Przeciwwskazania:

zaburzenia równowagi, zawroty głowy, zaburzenia znacznego stopnia narządu wzroku, słuchu, układu nerwowego, oddechowego, znaczne wady wymowy, znaczne ograniczenia sprawności ruchowej kończyn, zwłaszcza rąk.

Absolwenci mogą podjąć pracę m.in. w biurach podróży, punktach informacji turystycznej oraz w placówkach administracji rządowej i samorządowej, biurach organizatorów kongresów i konferencji i innych podmiotach świadczących usługi turystyczne.



CUKIERNIK



Nauczmy Cię:

- sporządzania półproduktów cukierniczych,
- obsługiwania maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- sporządzania gotowych wyrobów cukierniczych, dekorowania i przygotowania ich do dystrybucji.

Nauka w tym zawodzie umożliwia:

- zdobycie tytułu cukiernika,
- uzyskanie certyfikatu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie:
SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Po uzupełnieniu wykształcenia o kwalifikację **SPC.07.** Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych, zdobędziesz kolejny zawód - **Technik technologii żywności.**



Atrakcyjne warunki kształcenia w tym zawodzie realizowane są w ramach:

- zajęć praktycznych w nowoczesnych pracowniach Centrum Kształcenia Zawodowego - pracowni cukierniczej,
- współpracy z placówkami zagranicznymi w Niemczech: Park Hotel w miejscowości Sellin na wyspie Rugia, Steigenberger Hotels and Resorts w miejscowości Zingst,
- wymiany polsko - niemieckiej ze szkołą Berufliche Europa – Schule Des Landkreises Vorpommern – Greifswald z miejscowości Eggesin w Niemczech,
- zajęć praktycznych odbywanych u rzemieślników w cukierniach np. cukierni IZYBAR, cukierni Koch.
- certyfikowanych kursów kelnerskich, barmańskich i baristycznych.

Przeciwwskazania:

niska wydolność fizyczna, wady wzroku, brak widzenia obuocznego, zaburzenia widzenia barw, znaczny niedosłuch, zaburzenia równowagi, omdlenia, zawroty głowy, choroby układów: mięśniowego, kostnowstawowego, ruchu (zaburzenia sprawności kończyn, zwłaszcza rąk i palców), oddechowego, nerwowego, krążenia (wady serca, nadciśnienie tętnicze), moczowego i nerek, alergię, choroby skóry, nosicielstwo chorób zakaźnych, cukrzyca, uzależnienia, zaburzenia zmysłu smaku, węchu, dotyku.

Przykładowe miejsca pracy absolwentów: zakłady wytwarzające artykuły cukiernicze, wyroby czekoladowe, ciasta, lody, pieczywo cukiernicze, własny zakład cukierniczy.



KUCHARZ



Nauczmy Cię:

- sporządzania potraw i napojów,
- oceniania żywności pod względem towaroznawczym,
- obsługi urządzeń kuchennych i gastronomicznych,
- ekspedycji potraw i napojów.

Nauka w tym zawodzie umożliwia:

- zdobycie tytułu kucharza,
- uzyskanie certyfikatu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie:
HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.

Po uzupełnieniu wykształcenia o kwalifikację **HGT.12**. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych zdobędziesz kolejny zawód - **Technik żywienia i usług gastronomicznych**.

Atrakcyjne warunki kształcenia w tym zawodzie realizowane są w ramach:

- zajęć praktycznych w nowoczesnych pracowniach Centrum Kształcenia Zawodowego,
- praktyk zawodowych w ramach projektów unijnych np. praktyki pod nazwą: „Doświadczenie ma znaczenie”, w Wielkiej Brytanii i Hiszpanii,
- zajęć praktycznych u pracodawców, np. w Hotelu Radisson Blu, Restauracji Trattoria Toscana, Hotelu Novotel,
- certyfikowanych kursów kelnerskich, barmańskich i baristycznych.

Przeciwwskazania:

wady wzroku, płaskostopie znacznego stopnia, skrzywienie kręgosłupa, przewlekłe choroby skóry, alergie, choroby przewodu pokarmowego, choroby płuc, nosicielstwo chorób zakaźnych, żylaki, nadciśnienie, wady serca.

Przykładowe miejsca pracy absolwentów: bary szybkiej obsługi, szpitale, szkoły, przedszkola, restauracje, kawiarnie.



KWALIFIKACJE

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

uprawnia do wykonywania zawodu kucharza.

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

uprawnia do wykonywania zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych (wymagane jest wykształcenie średnie oraz ukończona kwalifikacja HGT.02.)

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

uprawnia do wykonywania zawodu cukiernika



Dla kogo są kursy?

Oferta kwalifikacyjnych kursów zawodowych skierowana jest do osób dorosłych, niezależnie od posiadanego już wykształcenia, pragnących zmienić zawód i zyskać nowe możliwości na rynku pracy.

Forma kształcenia:

Zajęcia w 60% opierają się na ćwiczeniach praktycznych – sporządzanie potraw i ich prezentacja z degustacją oraz w 40% na wykładach połączonych z pokazem. Pod okiem instruktora - nauczyciela przygotowywane są potrawy, a następnie degustowane (każde zajęcia są uwieńczone konsumpcją).

CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Znaczącą rolę w stałym i dynamicznym rozwoju szkoły odgrywa Centrum Kształcenia Zawodowego. Priorytetowym zadaniem CKZ jest praktyczne przygotowanie uczniów do wykonywania wybranego zawodu. Cel ten realizowany jest w ramach zajęć praktycznych i praktyk zawodowych.

Obecnie młodzież realizuje zajęcia praktyczne w:

- Pracowni Gastronomicznej nr 1 – w Zespole Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja przy ul. Sowińskiego 3,
- Pracowni Gastronomicznej nr 2 – w Zespole Szkół Nr 8 przy ul. 3-go Maja 1a,
- Pracowni Cukierniczej nr 3 - w budynku Zespołu Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja przy ul. Sowińskiego 3,
- Pracowni nr 4 – bufecie szkolnym,
- Pracowni nr 5 – sklepiku cukierniczym.

Pełnią one funkcję bazy szkoleniowej dla uczniów szkoły odbywających zajęcia praktyczne, a także realizują zadania związane z całodziennym wyżywieniem młodzieży zamieszkałej w internacie, uczniów szczecińskich szkół, nauczycieli oraz pracowników oświaty.

Pracownia cukiernicza oferuje szeroki asortyment smacznych i świeżych wypieków, zyskujących uznanie wśród mieszkańców miasta oraz gości z Polski i zagranicy. W 2012 r. dzięki słynnym rogalikom szczecińskiego Gastronoma Zespół Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja został członkiem prestiżowej sieci Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego.

Wieloletnie doświadczenie, ambicje zawodowe i profesjonalizm nauczycieli – ciągle doskonalony, między innymi poprzez szkolenia i praktyki w kraju i za granicą (np. Stralsund, Teltow), w gastronomii takich renomowanych hoteli, jak: „Hotel Narvil Conference & SPA” w Serocku, „Victoria” i „Forum” w Warszawie, „Radisson Blu” i „Focus” w Szczecinie oraz „Hotel Anders” w Starych Jabłonkach – owocują wysokim poziomem usług gastronomicznych, świadczonych przez naszą szkołę. Zdobyliśmy w tym zakresie zaufanie i uznanie środowiska.

Szczecinianie i szczecińskie instytucje cenią Gastronoma za profesjonalną, niezawodną i z pewnością na wysokim poziomie obsługę imprez o charakterze gastronomicznym; za usługi cateringowe i wyśmienite osławione wypieki - wspomniane już rogaliki i jabletszka w cieście.

CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO





PATRONATY UCZELNI WYŻSZYCH

*Patronat uczelni wyższych
szansą na lepszy start...*



Wydział
Biotechnologii
i Hodowli Zwierząt



Zachodniopomorski
Uniwersytet
Technologiczny



Zespół Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja stawia na wszechstronny rozwój uczniów. Teraz mają oni jeszcze szerszy dostęp do wiedzy i to pod okiem najlepszych specjalistów. Wszystko za sprawą patronatu naukowego Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego i Uniwersytetu Szczecińskiego.

W 2015 r. podpisano umowę o patronacie naukowym nad klasami kształcącymi się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych z Wydziałem Biotechnologii i Hodowli Zwierząt Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego oraz umowę partnerską, obejmującą kształcenie w zawodzie: technik obsługi turystycznej z Wydziałem Nauk o Ziemi Uniwersytetu Szczecińskiego.

Patronat naukowy jest umową partnerską między uczelnią wyższą a szkołą średnią stwarzającą uczniom nowe możliwości rozwoju, a nauczycielom pozwalającą na wymianę doświadczeń z kadrą akademicką. Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny i Uniwersytet Szczeciński to uczelnie posiadające najszerszą ofertę edukacyjną i oferujące najwyższy poziom nauczania. Na rynku pracy dyplom uczelni państwowej ma ciągle niepodważalną rangę. Szkoła proponuje uczniom zdobywanie wiedzy i umiejętności na poziomie akademickim dzięki zajęciom prowadzonym przez kadrę naukową w doskonale wyposażonych pracowniach i laboratoriach, których nie można znaleźć nawet w najlepszych szkołach.



WSPÓŁPRACA Z PRACODAWCAMI

Praktyki zawodowe

Atrakcyjna szkoła zawodowa to taka szkoła, która dobrze przygotowuje swoich absolwentów do przyszłej pracy, poprzez stworzenie im w trakcie nauki bardzo dobrych warunków kształcenia praktycznego. Od momentu powstania, obecny Zespół Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie ściśle współpracuje z szeroką grupą pracodawców. Przez dziesięciolecia zmieniały się formy współpracy, jej zakres oraz intensywność. Ale zawsze jednym z priorytetów było stworzenie naszym uczniom jak najlepszych warunków do realizacji zajęć praktycznych i praktyk zawodowych, a tym samym dobre przygotowanie ich do przyszłej pracy zawodowej.

Obecnie uczniowie z klasy w zawodzie cukiernik realizują zajęcia praktyczne:

- w cukierni hotelu Radisson Blu,
- cukierniach: Woźniak, Bajdek, Koch, Domowa, Piekarnia „Francuzka”.

Uczniowie z klas w zawodach: technik żywie-

nia i usług gastronomicznych, kelner, technik hotelarstwa, technik obsługi turystycznej doskonale swoje umiejętności w:

- Park Hotelu,
- Hotelu Focus Szczecin,
- Hotelu Radisson Blu,
- Hotelu Novotel,
- Restauracji Trattoria,
- Restauracji Stara Rzeźnia,
- na promach Unity Line,
- w grupie Hoteli WAM,
- Hotelu u Śnieżków,
- Hotelu Nord,
- Hotelu Dobosz,
- Hotelu Hampton by Hilton.

Bardzo dobrze układa się współpraca pomiędzy szkołą a biurami podróży, w których praktyczne umiejętności zdobywają technicy obsługi turystycznej. Są to między innymi: Globtour, Anawa Tour, Natura Tour, Britas Reisen, Happy Travel, Travel Shop.



WSPÓŁPRACA Z ZAGRANICĄ



Bezustannie nawiązujemy kontakty z innymi szkołami w Europie. Odwiedzamy się nawzajem, obserwujemy zmiany i nowości w edukacji. Korzystają z tych wyjazdów i nauczyciele i uczniowie.

Stare porzekadło mówi: podróże kształcą. Uczymy się zatem poprzez obserwowanie pracy innych szkół, korzystanie z dobrych praktyk. Podczas zagranicznych wyjazdów uczeń szkoli się językowo i wraca wzbogacony o nową wiedzę i przeżycia. Wyjazdy przełamują stereotypy oraz kształtują świadomą i tolerancyjną postawę wobec kultury, tradycji czy obyczajów innych regionów Europy.

Współpracujemy z następującymi szkołami i hotelami w Niemczech:

- Berufliche Europa-Schule des Landkreises Vorpommern-Greifswald Eggesin Pasewalk,
- Berufliche Schule des Landkreises Uecker-Randow
- Sophie-Scholl-Berufskolleg Duisburg,
- Hotel Travel Charme Bernstein Prerow,
- Steigenberger Hotel Zingst,
- Born Ibenhorst
- Park Hotel Sellin,

Mamy również partnerów w **Anglii** - ADc College Londyn oraz we **Włoszech** - Rete Italia Jonica.

Europa w zasięgu ręki



PROJEKTY UNIJNE

Dodatkowe kwalifikacje i umiejętności

Projekty unijne są stałym elementem pracy szkoły. Dzięki ich realizacji uczniowie i nauczyciele zdobywają dodatkową wiedzę i umiejętności. Z funduszy unijnych modernizowana i doposażana jest baza szkoły.

Przy współpracy z WUP realizowany był projekt: „Dostosowanie kompetencji zawodowych absolwentów do potrzeb rynku pracy w zawodach gastronomicznych”, współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Spo-

łecznego w ramach Programu Operacyjnego: Kapitał Ludzki 2007-2013. Projekt pozwolił 160 uczniom zdobyć dodatkowe kwalifikacje i umiejętności zawodowe pożądane na rynku pracy, a mianowicie: zdobyć zawodu barman, tytułu kwalifikacyjnego cukiernik, kwalifikacji w zakresie technologii sporządzania potraw dietetycznych z ryb, owoców morza, technologii dekoracji półmisków i talerzy, carvingu; podniesienie poziomu umiejętności posługiwania językami obcymi. Zajęcia w ramach projektu pro-

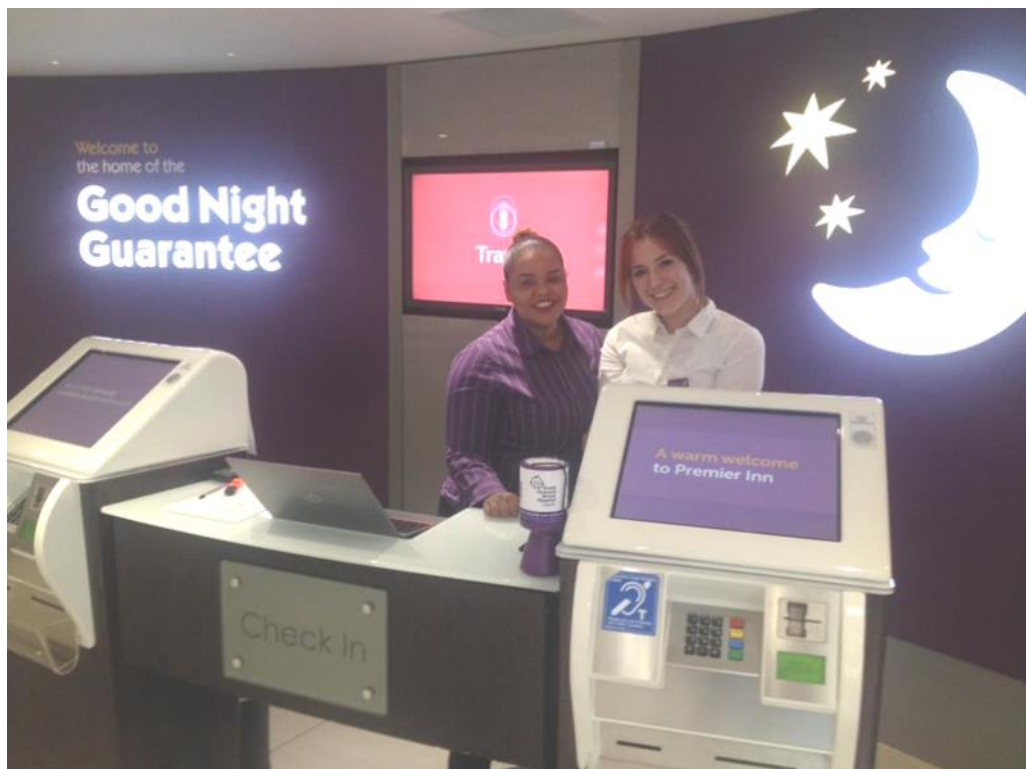


wadzone były przez specjalistów z dużym doświadczeniem zawodowym. W ramach projektu EFS nauczyciele i uczniowie Technikum Hotelarskiego uczestniczyli w projekcie pt. „Innowacyjne podręczniki do szkolenia zawodowego”, który odpowiada na ideę modernizacji oferty kształcenia zawodowego w powiązaniu z potrzebami lokalnego i regionalnego rynku pracy w województwie zachodniopomorskim.

Nieobcy szkole jest projekt: „Platforma rozwoju kształcenia zawodowego”. W jego ramach szkoła uczestniczyła w szkoleniach z zakresu doradztwa i kształcenia zawodowego dla uczniów zasadniczych szkół zawo-

dowych oraz nauczycieli i szkolnych doradców zawodowych.

Realizujemy projekt „Doświadczenie ma znaczenie”, finansowany ze środków Programu Operacyjnego: Wiedza-Edukacja-Rozwój, obejmujący „Staże zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz szkolenia kadry szkolnictwa zawodowego”. Przewiduje on realizację praktyki zawodowej w Londynie dla uczniów kształcących się w zawodach kelner, kucharz, technik hotelarstwa i technik obsługi turystycznej. Dotyczy uczniów odbywających staże w londyńskich hotelach, biurach podróży oraz restauracjach. Realizacja praktyk



zawodowych w renomowanych obiektach gastronomicznych, hotelarskich i turystycznych stolicy Wielkiej Brytanii pozwala nabrać doświadczenia zawodowego w innych realiach kulturowo – językowych, co jest szczególnie pożądane przez pracodawców oczekujących od pracowników umiejętności obsługi klienta zagranicznego według najwyższych standardów.

Odpowiadając na potrzeby edukacji w państwach Unii Europejskiej, szkoła wdrożyła Program Operacyjny: Wiedza-Edukacja-Rozwój, współfinansowany przez Europejski Fundusz Społeczny. Bierze w nim udział

5 nauczycieli zgodnie z hasłem przewodnim: „Perfekcjonista to ja - podnoszenie kwalifikacji zawodowych nauczycieli”.

Celem programu jest poznanie nowoczesnych metod nauczania i innowacyjnych form dokształcania, zdobycie wiedzy i umiejętności umożliwiających tworzenie i wdrażanie innowacyjnych programów nauczania, podniesienie kompetencji językowych i zawodowych.

Realizowany jest również projekt: „Czas na zawodowców - wzrost jakości kształcenia zawodowego szczecińskich szkół”.



OLIMPIADA WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOŚCI



Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

od 24 lat szkoła jest organizatorem Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności przy merytorycznym wsparciu Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie oraz Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Olimpiada Wiedzy o Żywieniu i Żywności ma na celu: podniesienie poziomu kształcenia zawodowego, pobudzenie

i rozwijanie zainteresowań uczniów problemami żywienia, upowszechnianie wzorców racjonalnego żywienia i promocję zdrowia, konfrontację możliwości i osiągnięć uczniów z różnych szkół, nawiązanie współpracy pomiędzy szkołami. Olimpiada cieszy się dużą popularnością, w tegorocznych



zmaganiach wzięło udział ponad 7 tys. uczniów z 448 szkół. Wielokrotnie Zespół Szkół Nr 6 pełnił rolę gospodarza eliminacji centralnych. Finały miały zawsze bardzo uroczystą oprawę, a swoją obecnością uświetniali je postawie i senatorowie RP, przedsta-

wiciele Ministerstwa Edukacji Narodowej, miejscowe administracyjne władze rządowe i samorządowe, rektorzy i prorektorzy wyższych uczelni, wybitni przedstawiciele nauki z Prezesem Polskiej Akademii Nauk na czele i inni.



**Olimpiada Wiedzy
o Żywieniu i Żywności**



WOJEWÓDZKI KONKURS SZTUKI KULINARNEJ I KELNERSKIEJ

Od dziesięciu lat szkoła jest organizatorem Wojewódzkiego Konkursu Sztuki Kulinarnej i Kelnerskiej. Konkurs odbywa się pod patronatem Zachodniopomorskiego Kuratora Oświaty oraz Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego. Główną ideą konkursu jest pobudzanie i rozwijanie zainteresowań wiedzą i sztuką kulinarną i kelnerską uczniów szkół gastronomicznych, a ponadto: konfrontacja możliwości i osiągnięć uczniów, podniesienie poziomu kształcenia i rozwijanie umiejętności zawodowych, zachęcanie do poszukiwania pomysłów i inspiracji kulinarnych, wdrażanie do umiejętności stosowania zasad estetyki, harmonii, aranżacji w sztuce kulinarnej i kelnerskiej, przeobrażanie profesji w pasję. Do tej pory w konkursie udział wzięło ponad 700 uczestników z 10 szkół województwa zachodniopomorskiego. Tematyka poszczególnych edycji konkursu to, m.in. „Małe przekąski na wielkie przyjęcia”, „Potrawy z ryb”, „Potrawy Pomorza Zachodniego”, „Drób w jesiennej szacie” czy „Świąteczne potyczki kulinarne”.



OGÓLNOPOLSKIE KONKURSY O MIKOŁAJU REJU

Chociaż został „ojcem literatury polskiej” a współcześni nazywali go „polskim Dan-tem” i porównywali do Cyncerona lub Petrar-ki, twórczość Mikołaja Reja – patrona naszej szkoły – dziś jest prawie nieznana szersze- mu gronu czytelników. Postanowiliśmy to zmie-nić – w tradycję naszej szkoły na stałe wpisa-ły się akademie i imprezy z okazji imienin i urodzin patrona. Jego twórczość populary- zujemy też poza murami szkoły. Regularnie – co 5 lat – ogłaszamy ogólnopolski konkurs

inspirowany twórczością Reja. Do tej pory uczniowie z całej Polski, m.in. z Rejowca, Jędrzejowa, Krakowa, Warszawy, mogli sta-nąć w szranki, wykorzystując różne talenty – literackie, plastyczne, fotograficzne. Pierw- sza edycja, objęta patronatem Zachodniopo- morskiego Kuratora Oświaty nosiła tytuł „Mikołaj Rej i jego epoka”, druga, objęta Mecenatem Miasta Szczecina – „Żywo- t człowieka współczesnego”.

WOJEWÓDZKI KONKURS RECYTATORSKI POEZJI I PROZY RELIGIJNEJ ORAZ RELIGIJNEJ POEZJI ŚPIEWANEJ

Nasza szkoła wraz z parafią pw. Najświętsze- go Serca Pana Jezusa w Szczecinie jest orga- nizatorem Wojewódzkiego Konkurs Recyta- torskiego Poezji i Prozy Religijnej oraz Religij- nej Poezji Śpiewanej pod honorowym patro- natem Jego Ekscelencji Ks. Abp. Andrzeja Dzięgi - Metropolity Szczecińsko - Kamieńskiego. Ideą przewodnią organizato- rów konkursu jest propagowanie piękna poe- zji, zainteresowanie młodzieży szczególnie

poezją religijną, a zarazem poszukiwanie lite- rackich wzorców i ponadczasowych wartości, kształtowanie kultury żywego słowa oraz rozwijanie recytatorskich i aktorskich uzdol- nień młodzieży. Konkurs z roku na rok cieszy się coraz większą popularnością. Wzięło w nim udział już prawie 500 uczniów z trzy- dziesiętu szkół województwa zachodniopomor- skiego.



SZKOLNY OŚRODEK KARIERY

Głównym celem Szkolnego Ośrodka Kariery jest przygotowanie ucznia do poznania i rozwinięcia w sobie cech człowieka przedsiębiorczego, odważnie sięgającego po wszystko co oferuje mu świat biznesu i nauki. W realiach gospodarki rynkowej niezmiernie ważnym aspektem jest zdobycie umiejętności świadomego kierowania swoją karierą zawodową. Takie działania pozwolą naszym absolwentom odnaleźć się na rynku pracy. Pracownicy o wyższych kwalifikacjach – poziomie wiedzy, umiejętnościach, cechach psychofizycznych – uzyskujący w pracy ponadprzeciętne rezultaty, spychają na margines ludzi gorzej przygotowanych zawodowo.

Codziennosc w działaniach SzOK-u to indywidualna i grupowa praca z uczniami, obejmująca, m.in. poznanie własnych predyspozycji i zainteresowań, kształtowanie umiejętności dokonywania adekwatnej samooceny, planowanie własnego rozwoju zawodowego pod kątem mobilności zawodowej, poznanie grup zawodowych i specjalności, poznanie potrzeb lokalnego rynku pracy, kształtowanie umiejętności pracy zespołowej i poznanie zasad komunikacji interpersonalnej oraz pozyskiwanie informacji o placówkach edukacyjnych.

Nasi uczniowie przygotowani są również do prowadzenia własnego biznesu. Na zajęciach opracowują biznesplany swoich przyszłych, wymarzonych firm, poznając przy tym wady i zalety samozatrudnienia. Aby wzmocnić pozytywny aspekt takiej drogi zawodowej organizujemy spotkania z absol-

wentami naszej szkoły, którym udało się odnieść sukces w świecie biznesu, polityki i branży gastronomicznej.

Dokładamy wszelkich starań, aby nasi absolwenci stali się odważnymi i pewnymi swoich kompetencji pracownikami poszukiwanymi na rynku pracy w kraju jak i za granicą.



PROMOCJA ZDROWIA

Promocja zdrowia w Zespole Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie od wielu lat jest istotnym elementem w rozwoju ucznia. W celu szerzenia zachowań prozdrowotnych szkoła bierze udział w realizacji projektów i programów dotyczących higieny życia, pod różnymi hasłami:

- Zachodniopomorska Sieć Szkół Promujących Zdrowie,
- Szwajcarsko - Polski Program Współpracy,
- Europejski Kodeks Walki z Rakim,
- Czas na Zdrowie,
- „Mądre Żywienie - Zdrowe Pokolenie”- program Polskiego Towarzystwa Dietetyki,
- „Kształtowanie zdrowego modelu żywienia poprzez spożycie ryb oraz ich przetworów wśród młodzieży szkół ponadgimnazjalnych w Szczecinie”- projekt Akademickiego Inkubatora Przedsiębiorczości z Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego,
- „Od dziś mądrze się odżywiam” program Polskiego Towarzystwa Dietetyki,
- „Żyć Zdrowo w Europie” - program edukacyjny dotyczący zachowań antynowotworowych,
- „Moda na Zdrowie” - inicjatywa związana z propagowaniem właściwych zachowań żywieniowych u uczniów szkół gimnazjalnych i innych placówek szkolno - wychowawczych naszego miasta,
- „W zdrowym ciele zdrowy duch - wiedza dieta oraz ruch”- autorski program dla młodzieży w wieku 16-18 lat,



- „Żyjmy zdrowo”- akcja prowadzona w formie debat na temat diet,
- Dzień Zdrowia, Dzień Wody, Dzień Otyłości, Dzień Bez Papierosa, Dzień Różowej Wstążeczki, Dzień Żywności, Dzień Celiakii, Międzynarodowy Dzień Czekolady, Dzień Walki z Głodem, Dzień Walki z Czerniakiem oraz Tydzień Zdrowia,

a także w akcjach:

- Młoda krew ratuje życie,
- Dzień Dawcy Szpiku,

Ponadto zdrowie promują:

- Rajdy rowerowe, zawody sportowe w piłce halowej, mecze siatkówki oraz biegi w ramach akcji „Szczecin biega z Polską”.



JĘZYKI OBCE W GASTRONOMIKU

Współpraca z AIESEC i w ramach programu eTwinning

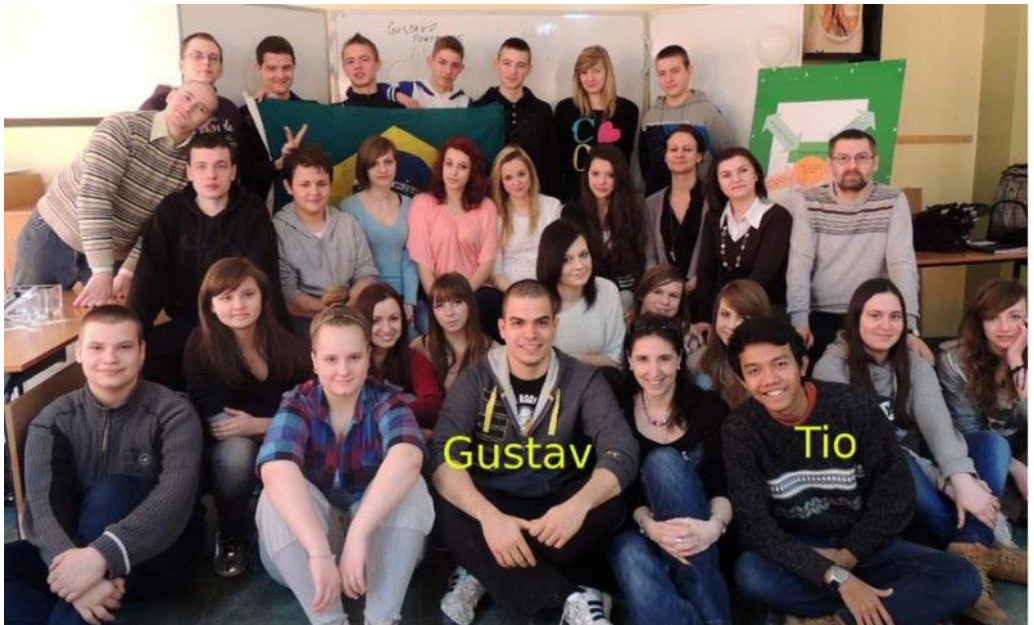


Od wielu lat uczniowie Zespołu Szkół Nr 6 uczestniczą w warsztatach językowo-kulturowych organizowanych w ramach współpracy z organizacją AIESEC*. W naszej szkole gościliśmy już: Gustavo Fontelesa z Brazylii oraz Rachmantio z Filipin, Saras z Indonezji, Aline z Włoch, Berena z Turcji, Sida z Indii oraz Tommego z Hong Kongu. Dzięki wykładom, prezentacjom multimedialnym i dyskusjom w języku angielskim uczniowie mają możliwość poznania historii i kultury innych państw oraz opowiedzieć o zwyczajach polskich.

Ponadto młodzież Gastronomika uczestniczy w realizacji projektów w ramach programu eTwinning. Projekty oparte są na wymianie doświadczeń z uczniami szkół we Francji, Danii, Czechach i Włoszech poprzez stronę założoną na Facebooku oraz na platformie e-twinning.

W szkole odbywają się liczne imprezy i konkursy związane z językiem angielskim i niemieckim. Kilkuletnią tradycję mają: Konkurs Wiedzy o Kulturze Krajoznawczych (KWOKKA), Literacki Konkurs Języka Angielskiego "All about..." szkolny konkurs „Mistrz gramatyki niemieckiej” oraz miejski konkurs języka angielskiego „Salon Gier Edukacyjnych”.

Nasi uczniowie biorą również udział i odnoszą sukcesy w licznych konkurach zewnętrznych m.in. w: ogólnopolskim konkursie języka angielskiego "Jersz", ogólnopolskim konkursie językowym „Pokaż nam język”, ogólnopolskim konkursie języka niemieckiego Deutschfreund, ogólnopolskim konkursie wiedzy o Niemczech i języku niemieckim, wojewódzkim konkursie języka niemieckiego „Niemcy bez tajemnic”



CAMPUS ZAWODOWY

Od 2016 roku Zespół Szkół Nr 6 jest współorganizatorem Campusu Zawodowego. Impreza jest organizowana dla uczniów gimnazjów, aby pokazać szkolnictwo zawodowe w następujących dziedzinach:

- ekonomia, reklama (ZS nr 3)
- energetyka, transport (ZS nr 4)
- gastronomia, turystyka (ZS nr 6)

Celem tego przedsięwzięcia jest popularyzacja szkolnictwa zawodowego, zarówno na poziomie szkoły zawodowej jak i technikum. W trakcie Campusu, przez trzy

dni szceciński gimnazjaliści mają okazję zapoznać się z wybranymi zawodami i wyposażeniem pracowni zawodowych. Biorą udział w zajęciach praktycznych uoaczniających pracę w danym zawodzie.



KOŁA ZAINTERESOWAŃ

Koło Młodego Gastronoma

W trakcie zajęć młodzież w szerszym zakresie poznaje tajniki gastronomii od strony teoretycznej i praktycznej, a jednocześnie ma możliwość rozwijania i doskonalenia swoich umiejętności. Tematyka zajęć jest bardzo różnorodna: opracowywanie nowoczesnych elementów dekoracyjnych do potraw, carving, rysowanie czekoladą, tworzenie dekoracji marcepanowych, poznawanie potraw kuchni innych narodów, potraw tradycyjnych i świątecznych, dekorowanie stołów okolicznościowych. W ramach działalności koła organizowane są również wycieczki do zakładów gastronomicznych i spotkania z gośćmi pracującymi na co dzień w gastronomii. Istotnym

aspektem działalności koła jest także udział w imprezach okolicznościowych na rzecz szkoły i środowiska.



Koło Młodego Cukiernika

Działalność szkolnego „Koła Młodego Cukiernika” ma na celu rozwijanie i poszerzenie wiedzy teoretycznej, a przede wszystkim praktycznej. Uczniowie mają możliwość kształtowania swojego wizerunku w kontekście przyszłego zatrudnienia. Celem koła jest również doskonalenie umiejętności cukierniczych oraz rozbudzenie aktywności i pomysłowości.



Koło biologiczno-ekologiczne „Sowy”

Główną ideą koła jest rozbudzenie ekologicznych i biologicznych zainteresowań uczniów i promowanie zdrowego stylu życia. Koło adresowane jest do uczniów deklarujących chęć udziału w olimpiadach i konkursach

przyrodniczych. W ramach działalności Koła organizowane są liczne akcje i kampanie proekologiczne, prospołeczne i prozdrowotne, konkursy wiedzy biologicznej i ekologicznej, konkursy plastyczne i fotograficzne o tematyce przyrodniczej, warsztaty ekologiczne oraz zajęcia laboratoryjne w pracowniach Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego i Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego. Koło współpracuje z różnymi instytucjami zajmującymi się szeroko rozumianą ekologią, przyrodą i zdrowiem. Od kilku lat koło organizuje szkolny konkurs „savoir-vivre’u”.

Koło polonistyczne

Koło polonistyczne działa w Zespole Szkół Nr 6 od września 2006 roku. Jego celem jest edukacja kulturalna młodzieży, rozwijanie indywidualnych zainteresowań czytelniczych, kształtowanie kultury żywego słowa oraz doskonalenie warsztatowych umiejętności recytatorskich. Koło organizuje w szkole wiele imprez np. obchody roku Stanisława Wyspiańskiego, Janusza Korczaka, Zbigniewa Herberta. Uświetnia występami artystycznymi wszystkie szkolne uroczystości. Bierze udział w pozaszkolnej edukacji kulturalnej





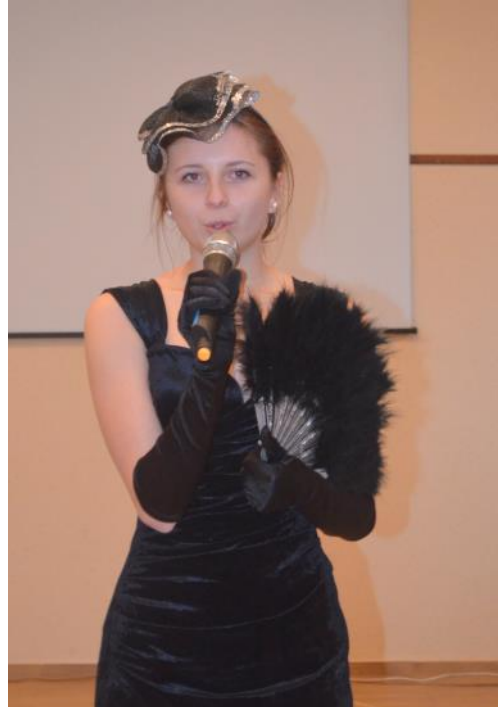
Jego zadaniem jest wzbogacanie uroczystości i imprez szkolnych występami muzycznymi, zaś celem nadrzędnym popularyzacja wśród młodzieży muzyki i śpiewu oraz umożliwienie jej rozwijania swoich talentów. Zespół odnosi wiele sukcesów, które w dużym stopniu przyczyniły się do wzbogacenia życia kulturalnego szkoły oraz jej promocji na terenie miasta.

Głównymi celami działalności koła są: popularyzacja aktywnej formy spędzania wolnego



np.
w wieczornych wyjściach do szczecińskich teatrów oraz popołudniowych wykładach prof. Ewy Kołodziejek na Zamku Księżąt Pomorskich. Jest organizatorem wielu konkursów polonistycznych. Od roku 2009 we współpracy z Parafią Najświętszego Serca Pana Jezusa organizuje Wojewódzki Konkurs Recytatorski Poezji i Prozy Religijnej oraz Religijnej Poezji Śpiewanej, a od roku 2010 także ogólnopolski konkurs inspirowany twórczością patrona szkoły Mikołaja Reja.

Zespół wokalny



Koło geograficzne „Bose Stopy”

czasu, rozpowszechnianie idei turystyki krajowej, poznanie zabytków miasta Szczecin oraz województwa zachodniopomorskiego. Uczniowie chętnie biorą udział w wycieczkach pieszych i rajdach organizowanych przez PTTK. Tradycją także stały się coroczne wycieczki na Targi Turystyczne do Berlina.



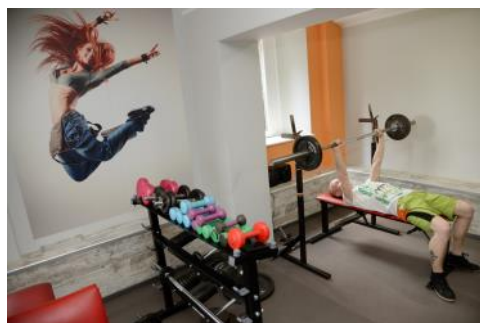
Koło języka angielskiego

Koło jest adresowane głównie do uczniów zdolnych, bardziej zaawansowanych językowo, pragnących dodatkowo rozwijać swoje umiejętności językowe oraz zainteresowanych krajami angielskiego obszaru językowego. Koło ma zrzeszać uczniów chętnych do pogłębiania wiedzy z języka, ale w głównej mierze znajomości kultury Wielkiej Brytanii i Stanów Zjednoczonych. W ramach działalności Koła organizowane są różne konkursy o tematyce związanej z krajami angielskimi.



Szkolny Klub Sportowy

Zajęcia SKS są otwarte dla wszystkich chętnych. Młodzież uczestnicząca w zajęciach ma możliwość rozwijania sprawności fizycznej, zainteresowań sportowych i czynnego spędzania czasu wolnego. Najlepsi uczniowie reprezentują szkołę w zawodach sportowych. Obecnie SKS składa się z sekcji piłki nożnej chłopców, koszykówki chłopców, siatkówki chłopców i siatkówki dziewcząt.



AKTYWNE ŻYCIE SZKOŁY

KALENDARIUM IMPREZ

Wrzesień:

- Wyjazdy integracyjne
- Ślubowanie klas pierwszych

Październik:

- Campus Zawodowy dla uczniów (sportowy) oraz dyrektorów szkół gimnazjalnych
- Dzień Edukacji Narodowej
- Konkursy językowe

Listopad:

- Szkolny Konkurs Kulinaryny
- Szkolny Konkurs Wiedzy o Szczecinie
- Światowy Tydzień Przedsiębiorczości

Grudzień:

- Dzień Patrona „Rejada” (konkurs literacki)
- Spotkania wigilijne

Styczeń – Luty:

- Studniówka
- „Obiady Czwartkowe”
- Wojewódzki Konkurs Recytatorski Poezji i Prozy Religijnej

Marzec:

- Ogólnopolska Olimpiada Wiedzy o Żywieniu i Żywności

Kwiecień:

- Dzień Zdrowia i Ziemi
- Międzynarodowy Dzień Czekolady

Czerwiec:

- Święto Szkoły i Młodzieży
- Młode Talenty
- Międzyszkolny Konkurs „Savoir- Vivre” dla gimnazjalistów
- Dzień Sportu

Moc wydarzeń





UROCZYSTOŚCI SZKOLNE

W tradycji Gastronomika ważne były i są uroczystości szkolne: rozpoczęcia i zakończenia roku szkolnego, ślubowanie klas pierwszych, studniówki, imieniny patrona szkoły, obchody Dnia Edukacji Narodowej, wigilie szkolne, Święto Szkoły i Młodzieży. Udział w nich wiąże ucznia ze szkołą, integruje z rówieśnikami. Uroczystości te od lat są wpisane w kalendarz każdego roku szkolnego, ale za każdym razem inne, wnoszące w życie szkoły coś ciekawego.

Obchody imienin patrona szkoły to przede wszystkim akademie, sesje popularno-naukowe, wystawy tematyczne przygotowane przez uczniów pod kierunkiem nauczycieli języka polskiego i historii, w trakcie których przybliżana jest sylwetka i twórczość Mikołaja Reja oraz historia szkoły.

Studniówki to niezapomniane przeżycia: piękne panie i eleganccy panowie w niezwykłych miejscach, to polonez, okolicznościowy tort krojony z wybicim północy przez dyrektora szkoły, program artystyczny przygotowany przez uczniów, znamienici goście oraz wspaniała wspólna zabawa do białego rana.

Ogromnych wzruszeń dostarczają spotkania

wigilijne. Do tradycji weszły wigilie klasowe, wigilie szkolne – spotkania przedstawicieli młodzieży z dyrekcją szkoły oraz spotkania wigilijne obecnych i emerytowanych pracowników szkoły.

Święto Szkoły i Młodzieży to czas, kiedy Samorząd Uczniowski symbolicznie przejmuje klucze od szkoły. W tym dniu odbywają się konkursy sportowe (m.in. mecz siatkówki uczniowie-nauczyciele-rodzice), konkursy ekologiczne, kulinarne, udzielania pierwszej pomocy oraz cieszący się ogromnym powodzeniem Szkolny Konkurs Młodych Talentów. Jest on organizowany cyklicznie od 2005 roku. Konkurs daje szansę naszej młodzieży na zaprezentowanie talentów wokalnych i tanecznych na forum szkoły. Gromadzi liczną publiczność i budzi silne, pozytywne emocje. Sukcesy odnoszone w konkursie przez uczestników mobilizują ich do dalszego rozwijania swoich zdolności, a u widzów pozostawiają w pamięci niezapomniane wrażenia. Laureaci konkursu uświetniają swoimi występami promocję naszej szkoły na Giełdach Szkół, występują na wielu uroczystościach szkolnych, takich jak: ślubowanie klas pierwszych, pożegnanie klas maturalnych, czy zakończenie roku szkolnego.



WYJAZDY INTEGRACYJNE

Początek roku szkolnego to dla ucznia pierwszej klasy trudny okres a zarazem pełny oczekiwań. Jaka okaże się nowa klasa? Kto będzie wychowawcą? Jacy będą nauczyciele? Również dla wychowawcy nie jest to czas łatwy. Wie, że przed nim i jego wychowankami stoi poważne zadanie – integracja różnych osób. Ktoś spyta, czy w ogóle warto integrować klasę? Odpowiedź w naszej szkole jest jednoznaczna: tak, warto! Przecież od tego, jak uczniowie współpracują zależy atmosfera w klasie. Z klasą niescaloną trudno pracować. W dobrej atmosferze łatwiej zobaczyć sens swojej pracy. Uczniowie żyją ze sobą chętniej podejmują się nowych zadań. W trak-

cie pracy z taką klasą bezpiecznie można wyrażać swoje opinie, bez lęku o brak akceptacji i odrzucenie. W zespole, w którym uczniowie otwarcie ze sobą się komunikują, znają normy i przestrzegają ich na co dzień, łatwiej zapobiec agresji i innym trudnym zachowaniom. Faktem jest, że klasę tworzą uczniowie, a wychowawca ma ich przygotować do dalszego życia, zaś dobre doświadczenia w klasie to dobre rokowania na przyszłość. Mając na uwadze dobro młodego człowieka wychowawcy wraz z innymi nauczycielami naszej szkoły we wrześniu organizują wspólne wyjazdy integracyjne do „Kusego Dworu” w Czaplunku.





SAMORZĄD UCZNIOWSKI



Samorząd Uczniowski jest inicjatorem i koordynatorem wielu cennych działań młodzieży. Kształtuje i utrwała odpowiedzialność za otoczenie, rozwija świadomy udział w życiu publicznym, zwiększa rolę samorządności uczniów, motywuje ich do twórczej pracy na rzecz społeczności lokalnej. Taka praca przynosi widoczne efekty. Co roku Samorząd Uczniowski wyznacza sobie do realizacji wiele zadań. Organizuje bądź współorganizuje wszelkiego rodzaju imprezy dla całej społeczności szkolnej (m.in. ślubowanie klas pierwszych, andrzejki, mikołajki, walentynki, Dzień Edukacji Narodowej, Dzień Kobiet, Święto Szkoły i Młodzieży), opiekuje się grobami zmarłych nauczycieli oraz uczniów, którzy zginęli w tragicznym pożarze Kaskady. Reprezentuje społeczność uczniowską podczas uroczystości państwowych, imprez kulturalno – oświatowych i spotkań organizowanych na terenie miasta. Aktywnie wspomaga zespół ds. promocji szkoły, odwiedzając szczecińskie gimnazja, współorgani-

zuje „Dni otwarte szkoły”, prezentuje szkołę na „Giełdzie szkół”. W swoich działaniach Samorząd zawsze myśli o niesieniu pomocy tym, którzy jej najbardziej potrzebują. Od lat jest animatorem wielu akcji charytatywnych ukierunkowanych przede wszystkim na pomoc najmłodszym. We współpracy z kuratorami sądowymi opiekuje się dziećmi z rodzin patologicznych, odwiedza dzieci z Domu Małego Dziecka w Stargardzie Szczecińskim i w Domu Samotnej Matki w Karwowie. Od kilku lat bierze udział w akcjach: „Góra Grosza”, „Podaruj Dzieciom Iskierkę Radości”, „Młoda Krew Ratuje Życie”, „I ty zostań Świętym Mikołajem”. We współpracy z WOPR-em wdrożył projekt edukacyjny „Pomóż sobie, pomagając innym”, umożliwiający uczniom zdobycie wiedzy dotyczącej zasad udzielania pierwszej pomocy. Podsumowaniem pracy Samorządu jest nagroda, jaką otrzymał z rąk Młodzieżowej Rady Miasta Szczecin. W konkursie na „Najlepszy Samorząd Uczniowski” szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych Szczecina - zajął I i III miejsce!



RADA RODZICÓW

Jednym z organów prężnie wspierających szkołę w działaniach opiekuńczo- wychowawczych jest Rada Rodziców. Podejmowane przez nią inicjatywy służą wszechstronnemu rozwojowi uczniów.

Do najważniejszych z nich należą:

- stypendium dla uczniów za 100% frekwencję,
- dofinansowanie działalności kół zainteresowań,
- fundowanie nagród dla uczniów za udział w konkursach, olimpiadach, zawodach,
- pomoc uczniom w trudnej sytuacji materialnej,
- zakup pomocy dydaktycznych.

Rada Rodziców współpracuje ze Stowarzyszeniem Rad Rodziców biorąc udział w organizowanych przez niego akcjach i szkoleniach .

Sukcesem Rady jest zdobycie wyróżnienia w konkursie dla Rad Rodziców „Partner w edukacji 2010” oraz dwukrotne zdobycie II miejsca w Szczecińskim Turnieju Partnerów w Edukacji, którego celem jest promowanie partnerstwa między uczestnikami procesu edukacyjnego: rodzicami, uczniami i nauczycielami.



NOWOCZEŚNIE I Z TRADYCJĄ, CZYLI SZKOŁA KOMPLETNA

Specjalnie dla Ciebie...

NOWOCZEŚNIE...

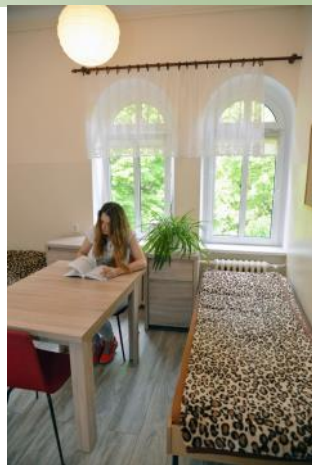
Zespół Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja oferuje:

- warunki przyjazne uczniom,
- opiekę pedagoga szkolnego, pielęgniarki oraz doradcy zawodowego,
- doskonale wyposażone sale lekcyjne, w tym kilka z tablicami interaktywnymi,
- nowoczesne pracownie: hotelarskie, technologiczne, obsługi konsumenta, cukierniczą, laboratoryjną (biologiczno-chemiczną),
- stołówkę szkolną,
- sklepik z wyrobami cukierniczymi,
- bufet z bogatym asortymentem wyrobów własnych,
- internat dla dziewcząt i chłopców,
- bogaty księgozbiór biblioteczny i Multimediale Centrum Informacyjne,
- sale lekcyjne wyposażone w nowoczesny sprzęt komputerowy i multimedialny,
- nowoczesną salę gimnastyczną i siłownię,
- kursy kelnerskie, barmańskie i baristyczne,
- praktyki zawodowe krajowe i zagraniczne,
- ciekawe zajęcia pozalekcyjne,
- monitoring zapewniający bezpieczeństwo.



W internacie dla dziewcząt (internat dla chłopców od 2020r.) zapewniamy:

- ok. 90 miejsc w pokojach 2,3,4,5 – osobowych
- całodzienne wyżywienie
- całodobową profesjonalną opiekę pedagogiczną
- udział w zajęciach integracyjnych, poznawczych, kulturalnych (w grupach wiekowych)
- podręczny księgozbiór
- dostęp do Internetu, siłowni, sali gimnastycznej i biblioteki
- pomoc w nauce, życzliwą atmosferę oraz rozwijanie samodzielności i samodzielności.



Z TRADYCJĄ...

HONOROWI GASTRONOMICY

W okresie 65 lat swojego istnienia w Szczecinie, szkoła zyskała wielu przyjaciół. Na co dzień doświadcza przejawów ich sympatii i przywiązania do Gastronomika. Bardzo często są to ludzie sercem związani ze szkołą: nasi absolwenci, ich rodzice, pracownicy zakładów współpracujących ze szkołą. Ale nie brak też osób z instytucji oświatowych, pracowników wyższych uczelni, szczecińskich mediów i innych środowisk. Od 1994 roku szkoła przyznaje wyjątkowe wyróżnienie - „Honorowego Gastronomika”.

„Honorowy Gastronomik” to osoba szczególnie dla szkoły zasłużona, okazująca wielką przyjaźń i życzliwość całej społeczności szkolnej, budująca w środowisku jej pozytywny wizerunek, przyczyniająca się do rozkwitu szkoły. Nadanie tytułu odbywa się podczas ważnych uroczystości. W trakcie ceremonii każdy „Honorowy Gastronomik”

otrzymuje dyplom oraz kucharskie atrybuty: patelnię i czapkę. Treść każdego dyplomu jest inna, ściśle związana z działaniami osoby, która dostała tego zaszczytu.

Dotychczasowi „Honorowi Gastronomicy”:

- mgr Zbigniew Pieczyński – były Zachodniopomorski Kurator Oświaty,
- prof. dr hab. Jan Gawęcki – były kierownik Katedry Higieny Żywności Człowieka Akademii Rolniczej w Poznaniu i Honorowy Przewodniczący Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy o Żywności i Żywności,
- dr Czesław Plewka - były Zachodniopomorski Kurator Oświaty,
- mgr Daniela Arciszewska - starszy wizytator Kuratorium Oświaty w Szczecinie.
- mgr Teresa Ratajska – była dyrektor Wydziału Oświaty Urzędu Miejskiego w Szczecinie,

- prof. dr hab. Erwin Wąsowicz – były Rektor Akademii Rolniczej w Poznaniu,
- prof. dr hab. Józef Korczak - kierownik Katedry Technologii Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Zastępca Przewodniczącego Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy o Żywności i Żywności,
- mgr Elżbieta Masojć - była wiceprezydent Szczecina,
- mgr Jadwiga Gratkowska - dyrektor szkoły w latach 1972-1986,
- mgr Edward Pokora - dyrektor szkoły w latach 1986-2003.



OBIADY CZWARTKOWE

Zainicjowany z okazji obchodów 60 - lecia szkoły cykl spotkań ze znanymi ludźmi świata biznesu, kultury, nauki, absolwentami szkoły na stałe wpisał się w kalendarz uroczystości szkolnych. Nawiązuje do czasów króla Stanisława Augusta Poniatowskiego, kiedy przy wspólnym stole spotykali się przedstawiciele kultury, szkolnictwa i nauki. Do dnia dzisiejszego te królewskie obiady inspirują i są wzorem kulturalnych biesiad i konwersacji.

Do tej pory mieliśmy przyjemność gościć:

- absolwentów naszej szkoły - ludzi sukcesu, znanych w szczecińskim środowisku,

mistrzów sztuki kulinarnej: **Wiesława Kartasińskiego** i **Andrzeja Bychko**, którzy przygotowali pokaz swoich zawodowych umiejętności,

- **panią profesor Ewę Kołodziejek** z Uniwersytetu Szczecińskiego - propagatorkę pięknej i poprawnej polszczyzny w naszym lokalnym środowisku,
- **pana Marka Kolbowicza** - znanego sportowca, wioślarza, czterokrotnego mistrza świata i mistrza olimpijskiego,
- **Kpt. Zbigniewa Piaseckiego ps. Czekolada** – kombatanta II wojny światowej, harcerza Szarych Szeregów, żołnierza

Armii Krajowej, Powstańca Warszawskiego oraz członków Grupy Rekonstrukcji Historycznej Borujsko,

- znane osobistości branży turystycznej województwa zachodniopomorskiego, tj.

dr Zbigniewa Głąbińskiego, dr Tomasz Dudę oraz panią Magdalenę Bulikowską z Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego.



WIELKI KROK W PRZYSZŁOŚĆ

Zespół Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja ma daleko idące plany rozwoju na przyszłość.

Dotyczą one:

- budowy wielofunkcyjnego, nowoczesnego boiska szkolnego,
- realizacji kolejnych projektów unijnych,
- ... etc.



TUTAJ JESTEŚMY...

Kontakt

ul. Sowińskiego 3

70-236 Szczecin

tel. 91 433 35 04, 91 433 35 20

tel./fax 91 448 95 41

e-mail: sekretariat@zs6.szczecin.pl

<https://zs6.szczecin.pl>

[facebook.com/zs6szczecin](https://www.facebook.com/zs6szczecin)

Sekretariat czynny od 8:00 do 15:00

