

NAJLEPSI Z NAJLEPSZYCH



O działalności Joanny Kości



PRZEDSTAWIAMY:

JOANNA KOŃKA

REDAKCJA: JANUSZ MOOS

REDAKCJA TECHNICZNA: DOROTA CERAN I JOANNA CYRAŃSKA

PROJEKT OKŁADKI: KRYSZYNA JANKOWSKA

© ŁÓDZKIE CENTRUM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI
I KSZTAŁCENIA PRAKTYCZNEGO 2021

WYDAWNICTWO I PRACOWNIA POLIGRAFICZNA
ŁÓDZKIEGO CENTRUM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI
I KSZTAŁCENIA PRAKTYCZNEGO
90-142 ŁÓDŹ, UL. KOPCIŃSKIEGO 29
TEL. (42) 678 33 78, FAX. (42) 678 07 98
e-mail: kontakt@lcdnikp.elodz.edu.pl
www.wckp.lodz.pl

WSTĘP

Joanna Końska - dyrektor Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Łodzi - to nauczyciel innowator, dyrektor, który zaprojektował innowacyjną strukturę kształcenia i doprowadził do tego, że szkoła jest organizacją innowacyjną. Kapituła konkursów innowacyjnych Łódzkiego Centrum Doskonalenia Nauczycieli i Kształcenia Praktycznego potwierdziła ten fakt przyznaniem tytułów honorowych: Nauczyciela Innowatora, Afirmitora Ruchu Innowacyjnego, Lidera w Edukacji, Ambasadora Innowacyjnych Idei i Praktyk Pedagogicznych.

Joanna Końska utworzyła w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego interesujące pracownie zawodowe, które wyróżniają się wyposażeniem w nowoczesne urządzenia służące kształtowaniu umiejętności praktycznych uczniów. Niejedna firma zazdrości szkole takiego profesjonalnego sprzętu.

Pani Dyrektor jest członkiem Rady Programowej ŁCDNiKP, jest również członkiem Akademii Twórczego Dyrektora Szkoły Zawodowej. Jako twórczy dyrektor robi wszystko, żeby szkoła jako organizacja innowacyjna kształtowała kompetencje zawodowe poprzez stosowanie przez nauczycieli metod projektowych i innych metod aktywizujących uczniów, stymulujących samodzielne uczenie się. Szkoła uczestniczyła w różnych eksperymentach pedagogicznych oraz w pracach wdrożeniowych dotyczących: kształcenia modułowego, wprowadzania specjalizacji zawodowych, modelowania kształcenia w zawodach szerokoprofilowych, tworzenia nowego typu szkoły - liceum technicznego. To zaangażowanie szkoły, a konkretnie nauczycieli i dyrektora, wzbogaciło dobrostan szkolnego systemu edukacji.

Z wielką przyjemnością rekomendujemy Joannę Końską do grona najlepszych z najlepszych. Jako dyrektora, który rozumie, że należy systematycznie doskonalić umiejętności zawodowe nauczycieli. Jako dyrektora, który rozumie proces doskonalenia organizacji szkolnej, wszystkich elementów złożonej struktury edukacyjnej i w sposób znaczący przybliża

szkolny system edukacji do szkoły przyszłości. Czyli do takiej szkoły, w której królują metody projektowe, funkcjonuje interdyscyplinarny charakter kształcenia, a procesy kształcenia organizowane są nie od teorii do praktyki, ale od zadania praktycznego do struktury teoretycznej, do uogólniania i ustalania algorytmów postępowania. Sterowanie przez nauczycieli procesem samodzielnego uczenia się i jego efekty to znakomity wyznacznik wartości systemu edukacyjnego tworzonego przez Joannę Końską.

Janusz Moos

*dyrektor Łódzkiego Centrum Doskonalenia Nauczycieli
i Kształcenia Praktycznego*



Przedstawiamy ...

Joanna Końska

„Odkrycie nowego dania większym jest szczęściem dla ludzkości niż odkrycie nowej gwiazdy. Stół biesiadny to jedyne miejsce, gdzie człowiek nigdy nie zazna nudy przez pierwszą godzinę.”

Anthelme Brillat-Savarin

Kształcenie w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego jest jedyną w Łodzi szkołą przygotowującą kompleksowo kadry dla przemysłu spożywczego. Oferuje młodzieży kształcenie we wszystkich zawodach branży spożywczej, zgodnie z oczekiwaniami łódzkiego rynku pracy:

- w Branżowej Szkole I Stopnia nr 6 w zawodach: cukiernik, piekarz, przetwórcza mięsa, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego;
- w Technikum nr 6 w zawodach: technik technologii żywności, technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności;
- w Branżowej Szkole II Stopnia nr 2 w zawodzie technik technologii żywności.

Eksperyment pedagogiczny

Na szczególną uwagę w ofercie szkoły zasługuje zawód: technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności. Kształcenie w jego zakresie jest realizowane jako eksperyment pedagogiczny, którego dyrektor Joanna Końska jest pomysłodawczynią i współautorką. Eksperyment ten jest skierowany do uczących się zainteresowanych badaniem żywności: sprawdzaniem jej składu, wykrywaniem substancji niebezpiecznych, oceną mikrobiologiczną żywności. Uczniowie w procesie kształcenia poznają procesy produkcji

i dystrybucji żywności, z uwzględnieniem kontroli jakości oraz przewidywania i eliminowania zagrożeń dla jakości na każdym etapie produkcyjnym, z magazynowaniem i transportem włącznie. Poznają zasady opracowywania elementów dokumentacji systemów zarządzania jakością i przygotowania zakładu branży spożywczej do ich wdrożenia oraz audytu. Kształcenie według autorskiego, innowacyjnego programu nauczania, realizowanego pod opieką Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej, pozwala uczniom uzyskać kwalifikacje oczekiwane od średniej kadry technicznej branży spożywczej.



Współpraca z uczelniami

Współpraca z wyższymi uczelniami jest ważnym aspektem pracy Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego. Od wielu lat uczniowie Technikum uczestniczą w cyklach zajęć organizowanych i prowadzonych przez pracowników różnych instytutów w laboratoriach Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej, dzięki czemu poznają najnowszy sprzęt badawczy, którym szkoła nie dysponuje oraz samodzielnie wykonują doświadczenia z różnych dziedzin przemysłu spożywczego. Natomiast na Wydziale Inżynierii Procesowej i Ochrony Środowiska PŁ systematycznie biorą udział w seminariach studencko-uczniowskich o tematyce z zakresu ochrony środowiska. Uczniowie Technikum uczestniczą również w zajęciach i projektach prowadzonych przez Wydział Chemiczny Uniwersytetu Łódzkiego (m.in. w warsztatach „Ścieżki Kopernika”), Wyższą Szkołę Biznesu i Nauk o Zdrowiu (m.in. w warsztatach „Po pierwsze drugie śniadanie”) oraz przez Uniwersytet Medyczny w Łodzi. W tym przypadku są to warsztaty z udziałem dietetyków na temat racjonalnego żywienia oraz diet stosowanych wśród młodzieży. Ponadto od kilku lat uczniowie biorą udział w projekcie „Znam swoje prawa”, prowadzonym przez Wydział Prawa i Administracji Uniwersytetu Łódzkiego. Udział uczniów w różnych formach współpracy z wyższymi uczelniami wpływa nie tylko na prawidłowy przebieg procesu dydaktycznego, ale wspiera również rozwój kompetencji społecznych, takich jak komunikatywność, samodzielna praca, autoprezentacja, przede wszystkim zaś pozwala na pozytywne wzmocnienie i budowanie poczucia własnej wartości.

Poszukiwanie i rozwijanie talentów

Dyrektor Joanna Końska kładzie duży nacisk na poszukiwanie i rozwijanie talentów. Uczniowie Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego mają możliwość udziału w zajęciach pozalekcyjnych odpowiadających ich zainteresowaniom. Największą popularnością cieszą się zajęcia piekarsko-cukiernicze, ale młodzież chętnie uczestniczy również w zajęciach sportowych i czytelniczych oraz w zajęciach z zakresu kultury bezpieczeństwa.

Uczniowie biorą udział w konkursach zawodowych o ogólnopolskim zasięgu, w których zajmują wysokie miejsca. Największym sukcesem w ostatnim okresie było zdobycie I miejsca w Mistrzostwach Polski Uczniów Szkół Cukierniczych Expo Sweet. Osiągnięcie tak wysokiego stopnia umiejętności zawodowych jest możliwe dzięki ćwiczeniom praktycznym prowadzonym w bardzo dobrze wyposażonych szkolnych pracowniach, pod okiem doświadczonych nauczycieli, którzy również systematycznie uczestniczą w szkoleniach i warsztatach z zakresu nowoczesnych technik i technologii produkcji spożywczej. Dyr. Joanna Końska, dbając o innowacyjny charakter szkoły, inicjuje nowatorskie przedsięwzięcia, które mają na celu tworzenie warunków sprzyjających uczeniu się. Należy do tych przedsięwzięć realizacja projektów finansowanych ze środków Unii Europejskiej.



Projekty unijne

Najciekawszymi projektami realizowanymi przez uczniów i nauczycieli Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego były: „Od placka drożdżowego do tortu weselnego, czyli od ucznia do mistrza”, „Akademia młodego cukiernika”, „Akademia młodego piekarza”, „Kształcenie zawodowe szansą na lepszą pracę – program rozwojowy ZSP5, ZSP7 i ZSPS w Łodzi”, „Młodzi cukiernicy – mistrzowie deserów”. Pozwoliły one na wyposażenie pracowni umiejętności praktycznych w profesjonalny sprzęt do produkcji cukierniczej i piekarskiej: piece piekarsko-cukiernicze, smażalnik, miesiarki, miksery, temperówkę do czekolady, stanowiska do prac z czekoladą, karmelem i marcepanem, stoły mroźnicze i chłodnicze, zamrażarkę szokową. Umożliwiły także zaopatrywanie pracowni w niezbędne środki dydaktyczne w postaci surowców, w szczególności w czekoladę, marcepan, barwniki spożywcze, masy cukrowe. Surowce te są drogie i szkoła bez wsparcia finansowego mogłaby wykorzystywać jedynie tańsze, mniej atrakcyjne zamienniki. Uczniowie podczas zajęć ćwiczyli umiejętność produkcji wyrobów cukierniczych i piekarskich od najprostszych – bułek i placków, aż po pięknie udekorowane pieczywo okolicznościowe i torty oraz bajecznie wyglądające i tak smakujące desery. Kilkanaście godzin przeznaczono też na artystycznie ukierunkowane ćwiczenia z plastykiem. Każde zajęcia kończyły się prezentacją wyrobów. Ukształtowane przez uczniów umiejętności podlegały sprawdzeniu w procedurze certyfikacji. W skład komisji certyfikacyjnej, oprócz nauczycieli, wchodził pracodawcy - mistrzowie cukiernicy i piekarze. Uczestnicząc w projektach unijnych uczniowie łódzkiego Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego szkolili się także pod okiem mistrzów cukierniczych z poznańskich firm: PAN Centrum Słodkiej Dekoracji i Europejska Szkoła Mistrzów PROFESJONAL im. Wojciecha Kandulskiego oraz w radomskiej firmie IREKS specjalizującej się w piekarstwie. Swoje umiejętności doskonalili również nauczyciele, uczestnicząc w warsztatach prowadzonych przez Akademię Sweet Decor, Akademię Kurta Schellera, Tortownię, GastroArt i Barman Service. Uczestnicy tych szkoleń poznali tajniki kuchni molekularnej, carvingu, wytwarzania i serwowania monoporcji oraz elementy sztuki barmańskiej i baristycznej, a także podstawy obsługi konsumenta. Tematyka

szkoleń realizowanych w ramach projektów unijnych wpisywała się w oczekiwania współczesnego rynku pracy oraz w oczekiwania konsumentów – koneserów nowatorskich wyrobów cukierniczych. W celu wzmocnienia u uczniów poczucia własnej wartości oraz doskonalenia kompetencji społecznych przewidziano cykl prowadzonych przez doradcę zawodowego zajęć z zakresu skuteczności osobistej, zorganizowano „pogotowie psychologiczne” – codzienne dyżury psychologa szkolnego, a także zajęcia z języka obcego prowadzone w zakupionej ze środków unijnych pracowni językowej.



Kompetencje kluczowe, ekologia, zdrowe żywienie

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Łodzi kształtowanie kompetencji kluczowych uczniów traktuje jako priorytet. Służył temu projekt „Zdobywam wiedzę – zdobywam świat”, w ramach którego prowadzone były zajęcia pozalekcyjne z przedmiotów maturalnych, a baza szkoły wzbogaciła się o dwie pracownie komputerowe i zestawy multimedialne w każdej pracowni kształcenia ogólnego. Ze względu na specyfikę i profil kształcenia podejmowane są także działania mające na celu kształtowanie u uczniów postaw proekologicznych, nawyków zdrowego żywienia i stylu życia. Szkoła dwukrotnie wzięła udział w konkursie Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Łodzi - „Moja wymarzona ekopracownia”. Efektem rzeczowym było pozyskanie dwóch bardzo dobrze wyposażonych pracowni: biologiczno-chemicznej i analizy żywności. Uczniom zaoferowano zajęcia pozalekcyjne rozwijające ich umiejętności praktyczne (badawcze) i społeczne. Ich autorskie programy opracowali nauczyciele Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego. Pierwszy - „Środowisko i ja” - dotyczył zagadnień związanych z ochroną środowiska, w szczególności obejmował badanie i ocenę jakości wody i powietrza na terenie Łodzi. Drugi - „Wiem, co jem, czyli badanie jakości żywności ekologicznej i konwencjonalnej” - pod hasłem przewodnim: „Zbadaj żywność, którą jesz i oceń jej zdrowotność” obejmował z kolei badanie surowców i gotowych wyrobów spożywczych, a także oceny wpływu różnych czynników zewnętrznych na wzrost i jakość warzyw i innych roślin wykorzystywanych w przetwórstwie spożywczym. Uczniowie samodzielnie przeprowadzali eksperymenty laboratoryjne, badając podstawowe składniki pożywienia, wykrywali substancje toksyczne występujące naturalnie w żywności, badali jakość wody użytkowanej do celów spożywczych, obserwowali wpływ zanieczyszczeń oraz różnych substancji dodatkowych wprowadzanych do żywności na nasz organizm. Uczniowie Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego uczestniczyli w interaktywnych warsztatach „Po pierwsze drugie śniadanie, czyli jak zdrowo się odżywiać” pod patronatem Wyższej Szkoły Biznesu i Nauk o Zdrowiu w Łodzi. Natomiast w ramach współpracy z Polskim Towarzystwem Dietetyki brali udział w projekcie „Mądre żywienie, zdrowe pokolenie” - serii zajęć

edukacyjnych dotyczących racjonalnego żywienia, diet modnych wśród młodzieży szkolnej oraz doboru diety do indywidualnych potrzeb, a także przeprowadzili warsztaty na temat systemów określania bezpieczeństwa i zapewnienia jakości zdrowotnej żywności. Zainteresowana młodzież czynnie uczestniczyła również w projekcie Fundacji Banku Ochrony Środowiska „Czas na zdrowie”, którego celem było propagowanie zdrowego stylu życia. W ramach projektu przygotowano m.in. prezentacje multimedialne dotyczące piramidy zdrowia, ankiety, konkurs wiedzy o zdrowym żywieniu, Festiwal Zdrowia i Sportu połączony z Dniem Sportu w szkole, pokaz filmowy pod nazwą „Śmietnik w mojej głowie”. Efektem wdrożenia projektów ekologicznych było duże zaangażowanie młodzieży w różnego rodzaju akcje proekologiczne i prozdrowotne. Podjęte działania podniosły wrażliwość i świadomość uczniów, a także pogłębiły ich poczucie odpowiedzialności za stan środowiska naturalnego i stan własnego zdrowia. Potwierdzeniem efektywnego kształtowania postaw proekologicznych i prozdrowotnych u młodzieży było przyjęcie Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego do Wojewódzkiej Sieci Szkół Promujących Zdrowie.



Joanna Końska jako dyrektor współczesnej szkoły zawodowej wyznaje zasadę, że szkoła zawodowa nie istnieje bez pracodawców. Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Łodzi ściśle współpracuje z zakładami rzemieślniczymi oraz zakładami przetwórstwa spożywczego. Grono tych firm jest bardzo liczne, ale z uwagi na wieloletnie współdziałanie i wspieranie szkoły szczególną rolę odgrywają:

- Auchan Polska Sp. z o.o.
- Bierhalle,
- Carrefour Polska,
- Coco Arts
- Dakri Dystrybucja Sp. z o.o.,
- E.Leclerc,
- Hort Cafee
- „Krakowiak” Przedsiębiorstwo Handlowe - Cukiernia Radosław Krakowiak,
- Kuczka Józef Sp.j. Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe,
- ŁSM „Jogo”
- Piekarnia „Matek” P. Matuszewski,
- Piekarnia „Mikołaj”,
- Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „Górniakowski”,
- Vandemoortele Polska Sp. z o.o.,
- Zakład Cukierniczy Andrzej Brzeziński,
- Zakład Cukierniczy R. Dybalski,
- Zakłady Mięsne PAMSO S.A.,
- Zakłady Mięsne „Zbyszko”.

Współpraca Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Łodzi z pracodawcami polega głównie na organizowaniu zajęć praktycznych i praktyk zawodowych.

Taki system kształcenia jest efektywny z punktu widzenia rynku pracy. Podczas zajęć praktycznych pracodawca ma możliwość ukształtowania u potencjalnych pracowników wymaganych i oczekiwanych na konkretnym stanowisku umiejętności zawodowych. Oprócz kompetencji zawodowych pracodawcy bardzo dużą wagę przywiązują do kompetencji społecznych, takich jak: szacunek do wykonywanej pracy, lojalność, odpowiedzialność za powierzone zadania, chęć dalszego kształcenia i podnoszenia kwalifikacji. Nie bez znaczenia jest więc możliwość obserwacji zachowań uczniów w różnych sytuacjach zawodowych i społecznych. Pomyślnie zakończona praktyczna nauka zawodu umożliwia młodzieży płynne przejście od etapu nauki do etapu dorosłego już życia zawodowego, czego wymiernym przykładem są oferty zatrudnienia składane przez niektóre zakłady najlepszym uczniom w momencie ukończenia przez nich szkoły. Ważnymi obszarami współpracy Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Łodzi z pracodawcami są:

- doradztwo i współdziałanie podczas planowania procesu kształcenia oraz opiniowanie programów nauczania;
- prowadzenie zajęć dla uczniów w pracowni szkolnej w zakresie doskonalenia umiejętności kształtowania drobnych wyrobów piekarskich i pieczywa okolicznościowego, kształtowania umiejętności produkcji wyrobów piekarskich metodami tradycyjnymi, wytwarzania ciasteczek bankietowych i produkcji tortów;
- wsparcie rzeczowe i finansowe placówki poprzez zaopatrywanie pracowni umiejętności praktycznych w podstawowe materiały i surowce wykorzystywane podczas ćwiczeń oraz finansowanie udziału uczniów w finałach turniejów na najlepszego ucznia w zawodzie cukiernik i piekarz;
- umożliwianie uczniom udziału w szkoleniach i pokazach z zakresu piekarstwa i cukiernictwa organizowanych przez firmy szkoleniowe Bakaldrin, Zelandia, Braun;
- fundowanie nagród rzeczowych dla najlepszych uczniów;

- doposażanie pracowni zawodowych w pomoce dydaktyczne, w szczególności fachowe podręczniki i sprzęt audiowizualny;
- wspieranie działalności promującej szkołę i kształcenie zawodowe poprzez udział przedstawicieli pracodawców w spotkaniach z kandydatami na uczniów i ich rodzicami.

Należy podkreślić, że Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Łodzi nie tylko współpracuje bezpośrednio z przedsiębiorcami, ale utrzymuje także stałe kontakty z Izbą Rzemieślniczą w Łodzi, Cechem Cukierników oraz Cechem Piekarzy i Przedsiębiorców, których przedstawiciele zawsze chętnie służą pomocą, wsparciem czy choćby fachowymi uwagami. Uczestniczą również corocznie w pracach komisji konkursowych etapów wojewódzkich Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik, Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Piekarz oraz Konkursu na Najładniejszy Mazurek Wielkanocny, podnosząc ich rangę i prestiż.

Bezpieczeństwo i higiena pracy

Ze względu na specyfikę kształcenia w Branżowej Szkole I stopnia, polegającej na odbywaniu praktycznej nauki zawodu w charakterze młodocianych pracowników oraz częste wycieczki zawodowe uczniów Technikum do zakładów pracy, dużą wagę przywiązuje się w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego do bezpieczeństwa i higieny pracy. Placówka od wielu lat współpracuje w tym zakresie z Okręgową Inspekcją Pracy w Łodzi, poprzez organizowanie prelekcji dla uczniów oraz udział uczniów i nauczycieli w projekcie „Kultura bezpieczeństwa”. Okręgowa Inspekcja Pracy jest także patronem konkursów szkolnych dotyczących BHP i fundatorem nagród rzeczowych.

Współpraca z Łódzkim Centrum Doskonalenia Nauczycieli i Kształcenia Praktycznego

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Łodzi chętnie i efektywnie współpracuje z wieloma różnymi instytucjami i organizacjami. Szczególnie ważna jest tutaj wieloletnia współpraca z Łódzkim Centrum Doskonalenia Nauczycieli i Kształcenia Praktycznego. Pierwsze doświadczenia Joanny Końskiej w tym zakresie sięgają lat dziewięćdziesiątych ubiegłego wieku, kiedy to jako młoda nauczycielka chętnie korzystała z bogatej oferty szkoleń. Dobre doświadczenia z tamtego okresu zaowocowały w kolejnych latach, kiedy już jako dyrektor motywowała nauczycieli do współpracy z ŁCDNiKP. Współpraca ta obecnie obejmuje wiele płaszczyzn: od doskonalenia umiejętności nauczycieli począwszy, poprzez doradztwo konsultantów, aż po wszelkie wspólne działania w zakresie szeroko pojętego doradztwa zawodowego. Łódzkie Centrum Doskonalenia Nauczycieli i Kształcenia Praktycznego realizowało w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego projekt POKL „Kompetencje kluczowe – szansą na lepszą przyszłość uczniów łódzkich techników”. Główne działania projektowe dotyczyły organizacji warsztatów i konsultacji indywidualnych z doradztwa zawodowego oraz inicjatyw zawodoznawczych w ramach funkcjonowania Szkolnego Ośrodka Kariery, zajęć z zakresu zakładania własnej działalności gospodarczej, obsługi kasy fiskalnej i profesjonalnej obsługi klienta, a także organizacji praktyk u pracodawców. Joanna Końska współpracuje z ŁCDNiKP m.in. w ramach Forum Dyrektorów Szkół Zawodowych i Akademii Twórczego Dyrektora Szkoły Zawodowej, dzieląc się doświadczeniem i pomysłami w zakresie innowacyjnego zarządzania szkołą.

Współpraca z instytucjami i organizacjami

W gronie instytucji i organizacji uczestniczących w życiu szkoły są również:

- Rada Osiedla Bałuty Doły - współorganizacja spotkań dla seniorów, współorganizacja pikniku z okazji „Dnia Dziecka”, promowanie szkoły w środowisku, wsparcie finansowe szkoły w zakresie doposażenia pracowni w sprzęt multimedialny;
- Miejski Szkolny Związek Sportowy - aktywny udział uczniów w wydarzeniach sportowych organizowanych przez MSZS, doposażenie w sprzęt sportowy;
- Związek Żołnierzy Wojska Polskiego - poszerzanie wiedzy historycznej uczniów, kształtowanie postaw patriotycznych, promowanie szkoły.

Szkoła ucząca się

Jednym z głównych dążeń Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Łodzi jest wyposażenie ucznia w umiejętność uczenia się przez całe życie. Aby było to możliwe, szkoła sama powinna być organizacją uczącą się. I jest nią, ponieważ dyr. Joanna Końska współtworzy warunki, które sprzyjają procesowi uczenia się, współpracuje z Łódzkim Centrum Doskonalenia Nauczycieli i Kształcenia Praktycznego, Ośrodkiem Rozwoju Edukacji, Centralną Komisją Egzaminacyjną, pracodawcami, stwarza odpowiednie warunki do pracy i umożliwia pracownikom rozwój, włącza wszystkich pracowników w proces wprowadzania zmian, zwraca uwagę na ich sugestie i pomysły. Działania te, w znacznej mierze mające charakter proinnowacyjny, przynoszą wymierne efekty. Świadczy o nich wysoka ocena w środowisku oraz przyznane szkole i jej dyrektorowi wyróżnienia. Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. Powstańców Wielkopolskich w Łodzi został odznaczony Honorową Odznaką Rzemiosła, Złotym Krzyżem Związku Żołnierzy Wojska Polskiego i medalem Towarzystwa Pamięci Powstania Wielkopolskiego „Wierni pamięci”. Placówkę uhonorowano również tytułami: Lider Organizacji Uczącej Się i Multiinnowator oraz Złotym Certyfikatem „Kreator Innowacji”.

Natomiast dyr. Joanna Kośka chlubi się Srebrnym Medalem im. Jana Kilińskiego, Medalem Komisji Edukacji Narodowej, a także Złotym Certyfikatem Twórczego Dyrektora Szkoły Zawodowej oraz tytułami: Afirmator Ruchu Innowacyjnego i Promotor Rozwoju Edukacji, przyznanymi przez Kapitułę Konkursów Innowacyjnych Łódzkiego Centrum Doskonalenia Nauczycieli i Kształcenia Praktycznego.

