

O przeszłości Wydziału...

Wywiad

z Profesorem dr hab. Stanisławem Bergerem,
Doktorem Honoris Causa SGGW

– twórcą i pomysłodawcą Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, dawnego Wydziału Żywności Człowieka oraz Wiejskiego Gospodarstwa Domowego, pierwszym dziekanem tegoż Wydziału w latach 1977-1984, twórcą akademickiej szkoły żywienia.

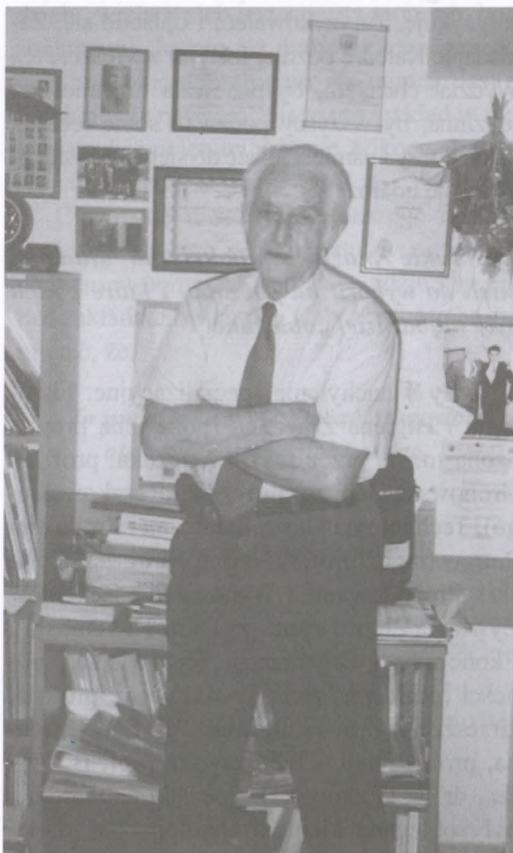
✍ Kiedy powstał pomysł utworzenia wydziału związanego z żywieniem człowieka?

Pomysł powstał pod koniec lat 60. Po powrocie ze Stanów Zjednoczonych, za namową prof. E. Pijanowskiego, zająłem się tworzeniem w 1958 Katedry Technologii i Higieny Żywności Człowieka przy Wydziale Rolno - Spożywczym. Tak więc można powiedzieć, że był to załóżek dzisiejszego wydziału. Poza tym, była to niejako kontynuacja działalności Studium Wyżywienia Społecznego na SGGW powołanego w 1945 do szkolenia żywieniowców, głównie na potrzeby gospodarstwa domowego, która to działalność została zawieszona w roku 1949.

W 1974 przekształcono w/w Katedrę w Instytut Żywności Człowieka. Wtedy mieliśmy już 5 profesorów. Wśród nich technolog doc. Fr. Koj, lekarz – dietetyk Pani prof. A. Dobrzańska. Później dołączyli młodzi profesorowie: Pani Anna Gronowska-Senger, Pan A. Neryng, Pan S. Zalewski. Pan C. Kierebiński Pan J. Bartnik,. Był to pierwszy tego typu Instytut na Wydziałach Technologii Żywności na uczelniach w Polsce. Funkcjonował do czasu powołania w 1977 roku naszego Wydziału. Funkcję Dziekana Wydziału sprawowałem przez trzy i pół kadencji. Po mnie przejęła ją, moja uczennica Pani prof. Gronowska-Senger, zaś później Pani prof. Teresa Reindl-Pałaszewska, a obecnie prof. SGGW Pani dr hab. Krystyna Gutkowska.

✍ Jakie było zainteresowanie studentów nowo powstałym Wydziałem? Ilu z nich zostało przyjętych na pierwszy rok?

Na pierwszy rok zostało przyjętych 40 studentów. Byli oni właściwie przekazani z nachylenia Żywności Człowieka będącego wówczas na Wydziale Technologii Żywności SGGW.



Jakie były początki?

Oczywiście najtrudniejsze. Nie było dziekanatu, byliśmy wielokrotnie przenoszeni z miejsca na miejsce. Pierwsze nasze lokum znajdowało się w Pałacyku Rektorskim, a dziekanat w obecnym Centrum Informatycznym. Brak było pieniędzy i pomieszczeń. Każdą rzecz trzeba było sobie wywalczyć. W końcu zajęliśmy blok II. Później Wydział się rozrastał, walczyłem o m. in. o bibliotekę. Sale dydaktyczne i pracownie mieściły się w 4 budynkach.

Co sprawiało najwięcej trudności, a co najwięcej radości?

Na początku w 1958 roku byłem jedynym samodzielnym pracownikiem, tak więc nie mogłem od razu założyć Wydziału. Niektórzy mówili „Panie profesorze pan marnuje życie. Pan nic z tego nie zrobi”. Odpowiadałem na to, że zaryzykuję. Zaryzykowałem i opłaciło się. Zakładając Katedrę później Instytut a wreszcie ten Wydział chciałem, by panowała tu atmosfera rodzinna, by wszyscy podawali sobie ręce na dzień dobry i uśmiechali się do siebie. Myślę, że to też się udało.

Jakie możliwe nachylenia studenci mieli do wyboru na początku i które z nich były najbardziej „oblegane”?

Były 4 nachylenia specjalizacyjne: Fizjologia i Higiena Żywienia (poza mną prowadzona m. in. przez prof. Prończuka, prof. A. Gronowską-Senger, prof. W. Roszkowskiego), Technologia Gastronomiczna i Produkcja Potraw (m. in. prof. A. Neryng, prof. S. Zalewski), Projektowanie i Wyposażenie Zakładów Żywienia Zbiorowego (prof. Cz. Kierebiński), Ekonomika i Organizacja Wyżywienia Ludności (poza mną prof. W. Kamiński, prof. U. Grzeszczak – Świetlikowska, prof. W. Michna, prof. Reindl – Pałaszewska, prof. B. Tryfan, dr K. Gutkowska). Początkowo bardziej były oblegane kierunki fizjologiczne, diete-

tyczne, w mniejszym stopniu zaś nachylenie ekonomiczne, czy technologiczne.

Jaki wpływ miały Pana doświadczenia z zagranicznych ośrodków badawczych, instytucji międzynarodowych, z którymi był Pan związany, na organizację pracy Wydziału?

Olbrzymie. Korzystając z doświadczeń zagranicznych wprowadziłem na grunt polski całkowicie nową formę komunikacji ze studentami, a mianowicie seminaria. Prowadzili je sami studenci. Ja słuchałem, pozwalałem na udzielanie i odbieranie głosu i dopiero pod koniec następowała ocena.

Współpraca międzynarodowa była niezmiernie ważna. Bez niej nie ma mowy o rozwoju. Gdyby nie ona byłibyśmy jakąś zacofaną Katedrą, Instytutem, czy Wydziałem, o których nikt by nie słyszał. Dzięki licznym i różnorodnym kontaktom naukowym setki osób z różnych instytucji składało nam wizyty. Współpraca z nimi była aktywna i owocuje do dziś. Ponieważ byłem pierwszym stypendystą Rockefellera z Polski również Wam, studentom radzę korzystać z międzynarodowych wyjazdów. W przeciwnym razie zamkniemy się jak w małym „ogródku”. Trzeba się pokazywać i istnieć na forum międzynarodowym. Tak się stało, że prawie wszyscy moi studenci lub pracownicy jeździli na staże i stypendia zagraniczne.

Ważna była też pomoc z ONZ. W ramach projektu „Produkcja, przetwórstwo i użytkowanie żywności” dostaliśmy dotację w wysokości 1 miliona dolarów. Na bazie tego projektu powstał głównie Instytut Żywności i Żywienia, ale również dzięki tej pomocy udało się nam zlokalizować w Ursynowie i rozwijać Wydział w pomieszczeniach byłej stołówki, pralni, różnych świetlic oraz zbudować dodatkowy budynek, zakupić najnowocześniejszy sprzęt m. in. wirówki szybkoobrotowe, aparat do respiracji i wiele innych. Uzyskaliśmy również tzw. „domek” z działka i pomieszczenia w „lewej podkówece”.

Czy obecny sposób nauczania jest taki jak Pan Prof. sobie wyobrażał?

I tak i nie. Ważny jest rozwój nauk podstawowych: dietetyki, żywienia człowieka, ale także techniki i ekonomiki łączącej aspekty humanistyczne. Jeżeli chcemy współzawodniczyć na arenie międzynarodowej, trzeba je mocno rozwijać. Wydział zmierza, w miarę naszych możliwości personalnych, kwalifikacyjnych i aparaturowych, w dobrym kierunku, z pewnymi okresowymi odchyleniami w stronę techniki, żywienia lub nauk ekonomicznych. Jednak znalezienie równowagi nie jest łatwe. Powinniśmy się liczyć z wieloma czynnikami, głównie ze studentami, którzy muszą znaleźć potem pracę. Idealem jest, aby były zachowane odpowiednie proporcje pomiędzy wszystkimi działami. Wydział powoli wraca do najważniejszych badań podstawowych nad metabolizmem. Dobrze też, że jest Poradnia Dietetyczna. Musimy być użyteczni dla wszystkich. Nie jesteśmy przecież zamkniętym instytutem badawczym, bo kształcimy młodzież, która otrzymuje tytuł magistra inżyniera, a później doktora nauk względnie doktora habilitowanego. To bardzo duże szczęście dla rozwoju kadr żywieniowców.

Jak Pan ocenia, jak zmieniali się studenci na przestrzeni tych lat?

Można powiedzieć, że studenci się zmienili. Bardziej muszą dbać o karierę, ale to jest związane z sytuacją gospodarczą. Jednakże każdy student jest inny. Zdarzają się pasjonaci nauki. Będą siedzieć i dłużyć aż coś znajdą. Są też tacy z podejściem: „aby tylko dali ten papierek magistra”. Nasi studenci są tacy, jak studenci w ogóle. Na egzaminach magisterskich niektórzy zadziwiają mnie swoją głęboką wiedzą, ale trafiają się i mniej zaskakujący. Ważne, że jest pewna grupa zaangażowanych i oni są „solą” tego Wydziału. Ja doceniam to, że chcą oni włożyć jakąś pracę w tworzenie nasze-

go Wydziału. Chociażby Wasze pismo („Żywność-Żywnienie-Życie” – przyp. red.), w którego organizacji też brałem udział, jest obrazem studentów. Jest żywiołowe i odzwierciedla zainteresowania i poglądy obecnych studentów. Warto wspomnieć, że poza studiami stacjonarnymi jest bardzo duże zainteresowanie (rekordowe w skali naszej Uczelni) studiami zaocznymi włączając w to zamiejscowy Wydział w Lubiejewie oraz studentami wieczorowymi. Mamy także studentów z krajów rozwijających się.

Największą dumą Pana Profesora jest...

Oczywiście największą moją dumą jest Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, jedyny taki w całej Polsce i wschodniej Europie. Ogromnie się cieszę, że za mojego życia udało się stworzyć to wszystko. Chlubą są też studenci oraz pracownicy tego Wydziału, wielu z nich jest z resztą moimi byłymi studentami. Jestem też dumny z tego, że zdobyliśmy sobie dobrą opinię za granicą. Jest to wyróżnienie potwierdzające nasz wkład w rozwój nauk żywieniowych nie tylko w Polsce, ale i na świecie w tym w ONZ.

Cieszę się niezwykle z naszego nowego budynku, chociaż z drugiej strony z rozrzewnieniem wspominam stare kąty, gdzie sam nieraz zakładałem klamki. Cały czas trzeba pamiętać, że:

**„To nie sztuka wybudować nowy dom,
ale sztuka żeby miał i duszę.”**

Bardzo dziękujemy za rozmowę

Wywiad przeprowadziły studentki V roku
WNoŻCziK,
Joanna Stankiewicz-Ciuipa
i Małgorzata Krzyżanowska.