

ШКІЛЬНІ ЇДАЛЬНІ ПОТРЕБУЮТЬ КВАЛІФІКОВАНИХ КУХАРІВ



За останні роки система харчування у закладах освіти суттєво змінилася: модернізуються харчоблоки, з'являються фабрики-кухні та опорні кухні, а держава розширює можливості для забезпечення дітей гарячими стравами. У зв'язку з цим були внесені зміни до освітніх програм професійних ліцеїв за професією «Кухар». Головна мета — підготувати фахівців, які вміють працювати за новими стандартами, технологічними картками та вимогами. Це дозволяє ліцеям здійснювати цільову підготовку фахівців безпосередньо для шкіл та садочків, з урахуванням специфіки дитячого харчування.

Під час виробничого навчання учні групи кухарів № 33 під керівництвом майстра виробничого навчання Романюк Н.І. відпрацьовували технологію приготування асортименту страв відповідного шкільного меню.

Учні вдосконалювали практичні навички приготування, формування виробів та дотримання технологічних процесів, поєднуючи кулінарні традиції з професійною майстерністю та особливостями організації шкільного харчування.

Як результат — ароматні, апетитні страви та новий досвід у кулінарній скарбничці майбутніх кухарів.



ШКІЛЬНІ ЇДАЛЬНІ ПОТРЕБУЮТЬ КВАЛІФІКОВАНИХ КУХАРІВ

Написав Романюк Н.І.

Середа, 16 вересня 2026 00:00 - Останнє оновлення П'ятниця, 18 вересня 2026 11:18

Відео  ([Див. документ](#))