

ПЛАН РОБОТИ
«ШКОЛИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ ТА СЕРВІСУ»
на 2025-2026 н. р.

№ п/п	Термін проведення (місяць)	Форма проведення (засідання, виїзне засідання на п-стві, семінар тощо)	Тематика	Примітка
1	Вересень	засідання	«Сервірування столу – інструмент емоційного маркетингу»	
2	Вересень	виїзне засідання	«Еногастрономічні поєднання у сучасній кулінарії»	
3	Жовтень	семінар	«Етнічні страви карпатського регіону»	
4	Листопад	семінар	«Смарт рішення у ЗРГ: оптимізація та інновації»	
5	Лютий	засідання	«Технологічні властивості крафтових сирів»	
6	Березень	виїзне засідання	«Тренди сервісу майбутнього»	
7	Квітень	засідання	«Особливості складання сезонного меню у концептуальних ЗРГ»	
8	Квітень	виїзне засідання	«Нормативно-правова база, що регламентує роботу закладів ресторанного господарства»	
9	Травень	семінар	Підсумкове заняття	

Керівник школи

Любов СТРУТИНСЬКА

СПИСОК ЧЛЕНІВ
«ШКОЛИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ ТА СЕРВІСУ»
на 2025-2026 н. р.

№ з/п	ІІІ	Група
1	Фочук Степан	307 ск
2	Житарь Сергій	407
3	Мельник Марія	307
4	Білек Лілія	407
5	Мішенін Андрій	408
6	Фарбатюк Оксана	307 ск
7	Крижановська Роксолана	407
8	Мирончук Марія	407 ск
9	Сомик Яна Іванівна	407 ск
10	Захарюк Марія	407 ск
11	Долінська Віталіна	407 ск
12	Іванчук Максим	407 ск
13	Жижій Поліна	307
14	Степанчук Діана	208
15	Овдій Катерина	208