“Kā top šokolāde”

16.10.2018. 1. klašu skolēni devās mācību ekskursijā uz SIA “Pure chocolate” šokolādes muzeju un piedalījās karjeras atbalsta pasākumā “Kā top šokolāde”, kura laikā skolēni gida pavadībā devās ekskursijā pa muzeju, un ar vizuālo uzskates līdzekļu palīdzību iepazinās ar šokolādes izstrādājumu pagatavošanas gaitu. Noskaidroja, ka ir nepieciešami tādi profesiju pārstāvji kā pārtikas tehnologi, fasētāji, iepakojuma dizaineri, noformētāji, iekārtu meistari, konditori, šokolādes meistari, ražošanas vadītāji, ekonomisti un grāmatveži .

Pēc tam skolēniem tika piedāvāts piedalīties praktiskā nodarbībā un pagatavot savu šokolādes izstrādājumu.

Anita Lučkovska