

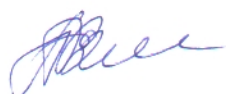
ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи
Протокол № 13 від 25.08.2026

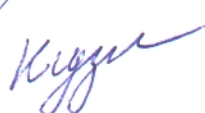
ПЛАН РОБОТИ наукового гуртка «Кондитер-клас» на 2026-2027 н. р.

№ з/п	Зміст роботи	Термін виконання	Виконавці	Примітка
1.	Лекція-презентація на тему «Zero Waste: як перетворити залишки сировини на сучасний десерт»	вересень 2026	Гордієць Катерина	
2.	Лекція-презентація на тему «Суперфуди та локальна сировина у створенні сучасних десертів»	жовтень 2026	Таранова Софія	
3.	Лекція-презентація на тему «Food design у сучасній кондитерській справі»	листопад 2026	Плаксива Єлизавета	
4.	Лекція-презентація на тему «Десерт майбутнього: plant-based, clean label та функціональні інгредієнти»	грудень 2026	Загалило Євгенія	
5.	Лекція-презентація на тему «Моно-десерт: сучасний формат кондитерського виробу»	лютий 2027	Лесик Сергій	
6.	Лекція-презентація на тему «Український десерт нового покоління: традиції та сучасні технології»	березень 2027	Куций Анатолій	
7.	Лекція-презентація на тему «Zero Waste: як перетворити залишки сировини на сучасний десерт»	квітень 2027	Краснопольська Вероніка	
8.	Лекція-презентація на тему «Персоналізована кондитерська продукція: десерт, створений саме для тебе»	травень 2027	Годованик Богдан	

Керівник наукового гуртка

 Олена ПАХОМСЬКА

Секретар наукового гуртка

 Діана КУЗЬМІНА