

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри
харчових технологій,
готельно-ресторанного і
туристичного сервісу
ЧТЕІ ДТЕУ
від 28.08.2025 р., протокол №1

План роботи
Школи кондитера при кафедрі харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу
на 2025-2026 н.р.

№	Термін проведення	Форма проведення	Тематика засідання	Примітка
1	Вересень 2025р.	Навчальна лабораторія кафедри	Практичне заняття на тему: «Збереження західної кулінарної спадщини України»	
2	Листопад 2025р.	Навчальна лабораторія кафедри	Практичне заняття на тему: «Таємниці дрібної випічки: від рогалика до персика»	
3	Грудень 2025р.	Навчальна лабораторія кафедри	Практичне заняття на тему: «Смачний мінімалізм: створюємо бенто-торти»»	
4	Березень 2026р.	Ауд. корпус №4/5	Лекція на тему: «Сировина у кондитерському виробництві: властивості та вимоги до якості»	
5	Квітень 2026р.	Ауд. корпус №4/5	Лекція на тему: «Основа оформлення солодкого столу – Candy Bar»	
6	Квітень 2026р.	Ауд. корпус №4/5	Лекція на тему: «Сучасні десерти, випічка»	

Керівник школи кондитера

Анастасія ПАРАЩУК

**Список членів
«Школи Кондитера»
на 2025-2026 н.р.**

№	ПП	Групи
1.	Чайковська Софія Геннадіївна	106
2.	Абраменко Поліна Олександрівна	107
3.	Борисова Ельвіна Русланівна	107
4.	Овдій Катерина Ігорівна	107
5.	Степанчук Діана Сергіївна	107
6.	Головиріна Аліна Олександрівна	107
7.	Крижановська Роксолана Михайлівна	314
8.	Долінська Віталіна Ярославівна	314
9.	Ворожбит Ганна Віталіївна	311