

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Кафедра технології харчування**

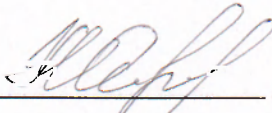
Науково-практичний гурток



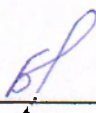
Програма гуртка

Розробники:

Тетяна НАУМЕНКО, аспірант, асистент кафедри технології харчування

Розглянуто та схвалено на затверджено на засіданні кафедри <u>технології харчування</u> (назва кафедри)	Протокол №1 від 25 серпня 2025 року
	Завідувач кафедри  Оксана МЕЛЬНИК (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Декан факультету харчових технологій  **Наталія БОЛГОВА**
(підпис)

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОГО ГУРТКА

1.	Назва	Науково-практичний гурток «Sweet&Craft Lab »
2.	Навчально-науковий структурний підрозділ	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування
3.	Науковий керівник/ Координатор науково-практичного гуртка	Науменко Тетяна Анатоліївна, аспірант, асистент кафедри технології харчування. Посилання на гурток: https://us04web.zoom.us/j/2948639502?pwd=n5KIOmrCfBfXG5bAv23IIS7bP5g.1&omn=72996578342 .
	Контактна інформація	Лабораторія КГХ, тел.: 0669720201, E-mail: yarmoshtata@gmail.com
4.	Напрямок науково-практичної роботи	Крафтові технології у кондитерському виробництві та інноваційний розвиток
5.	Загальна інформація про науково-практичний гурток	Науково-практичний гурток «Sweet&Craft Lab » створений з метою формування у здобувачів освіти практичних навичок і наукових знань у сфері технології кондитерських виробів, розвитку творчих здібностей та інноваційного мислення. Діяльність гуртка спрямована на поєднання науково-дослідної, експериментальної та практичної роботи. Учасники поглиблено вивчають сучасні технології виготовлення кондитерських виробів, особливості використання натуральних інгредієнтів, кольорів, смакових комбінацій і харчових добавок природного походження. Особливу увагу приділено крафтовим технологіям, здоровому харчуванню та екологічним аспектам виробництва. Студенти беруть участь у створенні авторських десертів, розробці нових рецептур, оформленні презентаційної продукції, дегустаціях та виставках. У процесі роботи учасники розвивають професійні компетентності майбутніх фахівців харчової галузі, набувають досвіду дослідницької діяльності, опановують навички командної роботи, комунікації та креативного підходу до професії. Робота гуртка сприяє формуванню у студентів екологічної та професійної культури, підприємницьких ініціатив і готовності до впровадження сучасних технологій у кондитерській справі
6.	Мета науково-практичного гуртка	Розвинути у здобувачів освіти інтерес до творчої та дослідницької діяльності у сфері кондитерського мистецтва, ознайомити з сучасними тенденціями крафтового та еко-виробництва, навчити технології виготовлення натуральних і здорових солодошів, формувати навички роботи з якісною сировиною, натуральними барвниками та сучасними видами оздоблення виробів. Сприяти розвитку естетичного смаку, екологічної

		свідомості, креативності й підприємницького мислення учасників, а також вихованню культури споживання до традицій кондитерського мистецтва.
7.	Матеріально-технічне забезпечення діяльності науково-практичного Гуртка	Заняття гуртка «Sweet&Craft Lab» проводяться в навчальній лабораторії КГХ, яка оснащена обладнанням для теоретичної та практичної підготовки: 1. <i>Навчально-методичні ресурси:</i> - навчальна та наукова література з технології кондитерських виробів, електронні ресурси, презентації, кейси та методичні рекомендації; 2. <i>Лабораторне та технологічне обладнання:</i> - планетарний міксер; - духовка шафа; - холодильна камера; - електричні плити; - ваги, термометри. 3. <i>Допоміжні засоби та інструменти:</i> - кондитерські інструменти (міксер, блендер, вінчики, лопатки, форми, мірний посуд); - інвентар для декорування (кондитерські мішки, насадки, щітки, шпателі); - лабораторний посуд і контейнери для зберігання; - засоби індивідуального захисту (халати, рукавички, фартухи, шапочки). 4. <i>Сировина та витратні матеріали:</i> - натуральні інгредієнти (борошно, цукор, мед, вершки, ягоди, фрукти, какао-продукти, спеції та інші); - декоративні елементи (цукрова пудра, глазур, горіхи, сухофрукти); - пакувальні матеріали (картон, пергамент, крафт-папір, біоплівки).
8.	Політика роботи гуртка	Робота науково-практичного гуртка «Sweet&Craft Lab » ґрунтується на принципах наукового пошуку, академічної доброчесності та практичної орієнтованості навчання. Діяльність здійснюється у відповідності до «Положення про наукові гуртки (товариства) студентів Сумського НАУ» та «Положення про академічну доброчесність Сумського НАУ»
9.	Посилання на сайт	https://fht.snau.edu.ua/studentski-gurtki

2. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ ВІД ДІЯЛЬНОСТІ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОГО ГУРТКА

<i>Після завершення програми гуртка учасники вміють / знають / здатні:</i>	
Знання	пояснюють основи сучасного кондитерського мистецтва та принципи здорового приготування десертів; знають тренди кондитерської індустрії: натуральні інгредієнти, безпечні харчові барвники, альтернативні підсолоджувачі, авторські рецептури; розуміють принципи збалансованого поєднання смаків і текстур, а також можливості переробки залишків інгредієнтів у нові вироби; обґрунтовують значення локальних та сезонних продуктів у створенні смачних і корисних десертів.
Уміння	самостійно готують різні види кондитерських виробів, дотримуючись рецептур та технологічних норм; поєднують смаки, текстури та кольори для створення естетично привабливих десертів; застосовують техніки декорування (шоколадне оздоблення, глазурування, цукрова флористика, тематичне оформлення); розробляють авторські рецепти та адаптують класичні десерти під сучасні тенденції та харчові обмеження; оцінюють якість інгредієнтів та готових виробів, контролюючи смак, аромат, текстуру та зовнішній вигляд; організують процеси зберігання та подачі десертів із дотриманням санітарних норм та правил презентації.
Практичні навички	готують різноманітні кондитерські вироби, від класичних тістечок до сучасних авторських десертів; освоюють техніки глазурування, шоколадного та цукрового декорування, створення тематичних композицій; проводять дегустації та оцінюють смакові якості десертів, формують презентаційні навички; експериментують з інгредієнтами, створюють авторські рецепти та адаптовані варіанти для різних харчових потреб; організують міні-проекти з виготовлення десертів для тематичних заходів або виставок.
Соціально-комунікативні та підприємницькі компетентності	ефективно працюють у команді під час спільного створення кондитерських виробів та організації майстер-класів; демонструють відповідальність за якість, безпеку та естетичний вигляд десертів; проявляють креативність у дизайні десертів, оформленні тортів, декоруванні та тематичних презентаціях; розвивають підприємницьке мислення через участь у кондитерських міні-проектах, продажу авторських виробів та організації навчальних заходів.

3. ПРОГРАМА НАУКОВО-ПРАКТИЧНОГО ГУРТКА

Тема	Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Кількість годин
ТЕМА 1. Вступ до Sweet&Craft Lab . «Повітряні десерти: класичне та авторське пташине молоко»	1. Теоретичні основи виробництва повітряних десертів; 2. Вплив вибору інгредієнтів та текстур на смак і зовнішній вигляд десерту; 3. Практичне виготовлення двох видів пташиного молока: бананова пташка, смородинове пташине молоко; 4. Розроблення міні-боксу з десертом, розрахунок собівартості та варіанти реалізації в торгівельній мережі; 5. Дегустація та аналіз смаку	10
ТЕМА 2. Зефір: класичні та авторські рецепти на фруктовому пюре	1. Теоретичні основи виробництва зефірних виробів; 2. Вплив вибору інгредієнтів та текстур на смак і зовнішній вигляд десерту; 3. Практичне виготовлення двох видів зефіру: зефір класичний, зефір–сендвіч; 4. Розроблення міні-боксу з десертом, розрахунок собівартості та варіанти реалізації в торгівельній мережі; 5. Дегустація та аналіз смаку	10
ТЕМА 3 Мистецтво печива: класичні та авторські cookies	1. Теоретичні основи виробництва печива; 2. Вплив вибору інгредієнтів та текстур на смак і зовнішній вигляд печива; 3. Практичне виготовлення двох видів печива: Cookies іриска, Cookies маршмелоу; 4. Розроблення міні-боксу з печивом, розрахунок собівартості та варіанти реалізації в торгівельній мережі; 5. Дегустація та аналіз смаку	10
ТЕМА 4 Мармелад ручної роботи: класичні та інноваційні варіанти	1. Теоретичні основи виробництва мармеладу 2. Вплив вибору інгредієнтів та текстур на смак і зовнішній вигляд мармеладу 3. Практичне виготовлення двох видів мармеладу: класичний жувальний, мармелад «Лісова ягода»; 4. Розроблення міні-боксу, розрахунок собівартості та варіанти реалізації в торгівельній мережі; 5. Дегустація та аналіз смаку	10
ТЕМА 5. Пончики ручної роботи: традиційні та сучасні варіанти	1. Теоретичні основи виробництва пончиків; 2. Вплив вибору інгредієнтів та текстур на смак і зовнішній вигляд пончиків; 3. Практичне виготовлення двох видів пончиків: класичні глазуровані, пончики з начинкою; 4. Розроблення міні-боксу, розрахунок собівартості та варіанти реалізації в	10

	торгівельній мережі; 5. Дегустація та аналіз смаку	
ТЕМА 6. Горішки з начинкою: класика та авторські варіанти	1. Теоретичні основи виробництва горішків 2. Вплив вибору інгредієнтів та текстур на смак і зовнішній вигляд горішків 3. Практичне виготовлення двох видів горішків: класичні, горішки шоколадні. 4. Розроблення міні-боксу, розрахунок собівартості та варіанти реалізації в торговельній мережі; 5. Дегустація та аналіз смаку	8
ТЕМА 7. Тарти ручної роботи: солоні та десертні варіанти	1. Теоретичні основи виробництва тартів 2. Вплив вибору інгредієнтів та текстур на смак і зовнішній вигляд тартів 3. Практичне виготовлення двох видів тартів: тарти з солоною начинкою, тарти з солодкою начинкою; 4. Розроблення міні-боксу, розрахунок собівартості та варіанти реалізації в торговельній мережі; 5. Дегустація та аналіз смаку	8
ТЕМА 8. Об'ємні десерти: 3D-желе з фарбою та текстурними ефектами	1. Теоретичні основи виробництва желе 2. Вплив вибору інгредієнтів та текстур на смак і зовнішній вигляд желе 3. Практичне виготовлення 3D-желе; 4. Розрахунок собівартості та варіанти реалізації в торговельній мережі; 4. Дегустація та аналіз смаку	10
ТЕМА 9. Підсумкове заняття	1. Презентація студентських робіт 2. Організація виставки та дегустації. 3. Публічний захист ідей.	4
Усього		80

НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

3.1 Основна

1. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / [Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.]. – К.: ІПТО НАПН України, 2020. – 440 с
2. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2017. – 540 с.
3. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навчально-практичний посібник / О. В. Павлов. – 2-ге видання, доповнене – К.: ПрофКнига, 2019. – 340 с

3.2 Додаткова

1. Зайцева Г.Т. Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручник для професійно-технічних навчальних закладів. – К.: Вікторія, 2002. – 400 с.
2. Максимець О.Б. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навч. посіб. / О.Б. Максимець, В.Л. Максимець. Київ : Видавець ФО-П Піча Ю.В., 2021, 168 с.
3. Технологія кондитерського виробництва. Практикум. / К.Г. Іоргачова, О.В. Макарова, Л.В. Гордієнко, Г.В. Коркач. – Одеса, «Сімекс-прінт», 2011 – 208 с.
4. Мельник О. Ю., Ярмош Т. А. РОЗРОБЛЕННЯ ЖЕЛЕЙНОГО МАРМЕЛАДУ З ВИКОРИСТАННЯМ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ. *Bulletin of Sumy National Agrarian University. The series: Mechanization and Automation of Production Processes*. 2023. № 2 (52). С. 44–49. URL: <https://doi.org/10.32782/msnau.2023.2.7>
5. Ярмош Т. А., Мельник О. Ю. ТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ АНТОЦΙΑНОВОГО БАРВНИКА З ВИЧАВОК ОЖИНИ. *Bulletin of Sumy National Agrarian University. The series: Mechanization and Automation of Production Processes*. 2025. № 2. С. 81–86. URL: <https://doi.org/10.32782/msnau.2025.2.13>
6. Ярмош Т. А., Перцевой Ф. В. ТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ АНТОЦΙΑНОВОГО БАРВНИКА З ВИЧАВОК БУЗИНИ ЧОРНОЇ. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2025. № 1. С. 497–507. URL: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.51>
7. Yarmosh T., Pertsevoi F. RESEARCH OF THE DOMESTIC MARKET OF FOOD PRODUCTS WITH FOOD DYES. *The scientific heritage*. 2024. No. 140. P. 29–37. URL: <https://doi.org/10.5281/zenodo.12720660>
8. Investigating polyols to improve the efficiency of extracting anthocyanins from elderberry (*Sambucus nigra* L.) pomace / T. Yarmosh et al. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2025. Vol. 3, no. 11 (135). P. 61–70. URL: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.330457>