

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАУКОВО-ПРАКТИЧНОГО ГУРТКА
на 2025–2026 н.р.**

Дата	Аудиторія	Тема	Перелік питань
11.10.25	КГХ/ zoom	Вступ до Sweet&Craft Lab .Повітряні десерти: класичне та авторське пташине молоко	Теоретичні основи повітряних десертів. Вплив інгредієнтів і текстур на смак та вигляд. Виготовлення бананового та смородинового молока. Розробка міні-боксу, розрахунок собівартості та реалізація. Дегустація та аналіз смаку
25.10.25	КГХ/ zoom	Зефір: класичні та авторські рецепти на фруктовому пюре	Теоретичні основи виробництва зефіру. Вплив інгредієнтів і текстур на смак та вигляд. Виготовлення класичного зефіру та зефіру-сендвіч. Розробка міні-боксу, розрахунок собівартості та реалізація. Дегустація та аналіз смаку
08.11.25	КГХ/ zoom	Мистецтво печива: класичні та авторські cookies	Теоретичні основи виробництва печива. Вплив інгредієнтів і текстур на смак та вигляд. Виготовлення cookies іриска та cookies маршмелоу. Розробка міні-боксу, розрахунок собівартості та реалізація. Дегустація та аналіз смаку
	КГХ/ zoom	Мармелад ручної роботи: класичні та інноваційні варіанти	Теоретичні основи виробництва мармеладу. Вплив інгредієнтів і текстур на смак та вигляд. Виготовлення класичного жувального мармеладу та мармеладу «Лісова ягода». Розробка міні-боксу, розрахунок собівартості та реалізація. Дегустація та аналіз смаку
	КГХ/ zoom	Пончики ручної роботи: традиційні та сучасні варіанти	Теоретичні основи виробництва пончиків. Вплив інгредієнтів і текстур на смак та вигляд. Виготовлення класичних глазурованих пончиків та пончиків з начинкою. Розробка міні-боксу, розрахунок собівартості та реалізація. Дегустація та аналіз смаку.

	КГХ/ zoom	Горішки з начинкою: класика та авторські варіанти	Теоретичні основи виробництва горішків. Вплив інгредієнтів і текстур на смак та вигляд. Виготовлення класичних та шоколадних горішків. Розробка міні-боксу, розрахунок собівартості та реалізація. Дегустація та аналіз смаку
	КГХ/ zoom	Тарти ручної роботи: солоні та десертні варіанти	Теоретичні основи виробництва тартів. Вплив інгредієнтів і текстур на смак та вигляд. Виготовлення тартів із солоною та солодкою начинкою. Розробка міні-боксу, розрахунок собівартості та реалізація. Дегустація та аналіз смаку
	КГХ/ zoom	Об'ємні десерти: 3D-желе з фарбою та текстурними ефектами	Теоретичні основи виробництва желе. Вплив інгредієнтів і текстур на смак та вигляд. Виготовлення 3D-желе. Розрахунок собівартості та реалізація. Дегустація та аналіз смаку.
	КГХ/ zoom	Підсумкове заняття	Презентація студентських робіт. Організація виставки та дегустації. Публічний захист ідей