

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. завідувача кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи
ЗВО «Університет Короля Данила»

Христина ТЕРЛЕЦЬКА

“26” серпня 2025 р.

План роботи
студентського наукового гуртка кафедри
“Food & Future”
на 2025-2026 навчальний рік
І.ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАХОДИ:

№ з/п	Організаційні заходи	Мета події	Термін проведення
1	2	3	4
1	Екскурсії по зкладах ресторанного бізнесу	Дозволяють побачити як наукові знання застосовуються у виробництві, поглибити професійні компетенції, ознайомитись із інноваціями в зкладах гостинності та надихнутись.	Листопад-грудень
2	Винна (безалкогольн ого) дегустація	Дегустація допомагає студентам розвивати культуру споживання вина, розуміння його ролі у гастрономії та сервісі. Під час дегустації студенти вчаться розрізняти аромати, текстури, післясмак — це розвиває сенсорну пам'ять і аналітичні навички.	грудень

3	Кавовий капінг	Капінг — це системна дегустація кави, що вчить розрізняти аромат, смак, кислотність, тіло й післясмак напою. Це формує у студентів аналітичне сприйняття продукту. Під час капінгу студенти закріплюють знання про сорти кави, регіони вирощування, способи обробки та обсмаження.	листопад
---	----------------	--	----------

II. УЧАСТЬ У НАУКОВИХ ЗАХОДАХ:

№ з/п	Вид заходу	Тема наукового заходу	Термін проведення
1	2	3	4
1	XIII Студентський науковий симпозіум	«Співдружність наук: архітектура, економіка, право»	30 жовтня 2025 р
2	III Форум «Сакральні Карпати»		27 листопада 2025 р
3	XIII Наукова конференція «Студентські наукові дискусії поза форматом»		20 лютого 2025 р
4	I Всеукраїнський фестиваль ресторану та кейтерингу		14 травня 2025 р

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи «26» серпня 2025 року, протокол № 1.

Керівник студентського наукового гуртка



Михайло ПОДОЛЯН