

План роботи

№ п/п	Найменування роботи	Строки виконання
1	Розроблення технології виготовлення цукрової, марципанової, карамельної, шоколадної мас та її вплив на формування і зберігання оздоблювальних напівфабрикатів	вересень-червень
2	Підготовка доповіді на науково-технічну конференцію	жовтень-листопад
3	Підготовка до друку тез доповідей у збірник матеріалів за результатами конференції	листопад-грудень
4	Вдосконалення технології виготовлення цукрової, марципанової, карамельної, шоколадної мас	вересень-червень

Керівник гуртка

к.т.н., доцент Іжевська О.П.

Склад гуртка:

1. Якубечко А 1курс бакалавр
2. Дрозд Я. 1 курс бакалавр
3. Моргуненко А. 5 курс магістр
4. Люлько Ю. 1 курс бакалавр
5. Повшик С 5 курс магістр
6. Петрюк О. 1 курс бакалавр
7. Вовчок Р. 1 курс бакалавр