

Food&Eco Lab

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

Дата	Аудиторія	Тема	Перелік питань
26.09.2025	319м/ zoom	Вступ до Food & Eco Lab	Основи Zero Waste кухні. Як готувати без відходів? Приготування страв з вторинної сировини.
24.10.2025	319м/ zoom	Екоупаковка майбутнього	Біопластик із крохмалю, желатину та інших природних матеріалів.
21.11.2025	319м/ zoom	Локальні продукти Сумщини	«Сумські» суперфуди: гарбузове насіння, топінамбур, гречка, дикорослі ягоди, тощо. Дегустація та приготування страв.
19.12.2025	319м/ zoom	«Міське» фермерство	Вирощування мікрозелені у лабораторних умовах. Vertical farming як технологія майбутнього.
23.01.2026	319м/ zoom	Функціональні продукти харчування	Ферментовані напої, пробіотики, кімчі та йогурт. Лабораторна практика.
20.02.2026	319м/ zoom	Енергія з відходів	Як отримати біогаз та добрива з харчових відходів. Експериментальна робота.
20.03.2026	319м/ zoom	FOOD DESIGN & екодизайн	Тренди сучасного еко-дизайну. Створення корисних снеків у креативній подачі.
24.04.2026	319м/ zoom	Органічні харчові продукти	Принципи органічного виробництва, сертифікація, користь для здоров'я та довкілля.
22.05.2026	319м/ zoom	Фестиваль FOOD&ECO (підсумкове заняття)	Презентація студентських проєктів: екоупаковка, страви без відходів, мікрозелень.