

План работы студенческого объединения

Арктик Фуд Лаб

(наименование студенческого объединения)

ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»

на 2025-2026 учебный год

Задача Объединения (в соответствии с Положением о студенческом объединении)	Наименование мероприятия	Сроки и место проведения	Краткое содержание	Планируемые участники (статус и количество)	Ожидаемые результаты (качественные, количественные)	Партнеры, соисполнители
3.1.1 Изучение и продвижение: - концепции Zero Waste («Ноль отходов»); - фудплейтинга; - фуд-фотографии.	Фестиваль Zero Waste	07 декабря 2025 г, Контейнер-холл	Лекция: «Принципы Zero Waste в гастрономии: обзор мировых и российских практик»	20 человек (руководитель и члены объединения, посетители фестиваля)	популяризация концепции Zero Waste	
3.1.1 Изучение и продвижение: - российской кухни; - фудплейтинга; - фуд-фотографии.	Кулинарный мастер-класс, шеф-повар Ирина Балкова (ПОМОРСКИЙ КОЧ)	декабрь 2025, кафедра ТПП, МАУ	Кулинарный мастер-класс по «Поморской кухне»	Ирина Балкова, руководитель и члены объединения	получение опыта приготовления блюд «Поморской кухни», публикация в сети.	
3.1.1 Изучение и продвижение: - российской кухни; - фудплейтинга; - фуд-фотографии.	Кулинарный мастер-класс Алексей Котельников	14 января 2026, кафедра ТПП, МАУ	Кулинарный мастер-класс по морепродуктам Баренцево моря	Алексей Котельников, руководитель и члены объединения	получение опыта приготовления морепродуктов Баренцево моря, публикация в сети.	
3.1.1 Изучение и продвижение: - модернистской (молекулярной) кухни;	Кулинарный мастер-класс	январь 2026, кафедра ТПП, МАУ	Приготовление блюд молекулярной кухни	Руководитель и члены объединения	получение опыта приготовления блюд молекулярной кухни, публикация в сети.	

- фудплеитинга; - фуд-фотографии.						
3.1.1 Изучение и продвижение: - российской кухни; - фудплеитинга; - фуд-фотографии.	Мастер-класс Мария Беляева (Мануфактура «Пряниково»)	январь 2026, кафедра ТПП, МАУ	Мастер-класс по росписи пряников	Мария Беляева, руководитель и члены объединения	получение опыта росписи пряников, публикация в сети.	
3.1.1 Изучение и продвижение: - российской кухни; - фудплеитинга; - фуд-фотографии.	Кулинарный мастер-класс Светлана Алешина	февраль 2026, кафедра ТПП, МАУ	Абилимпикс (поварское дело)	Светлана Алешина, руководитель и члены объединения	получение опыта приготовления блюд в компетенции поварское дело «Абилимпикс», публикация в сети.	
3.1.1 Изучение и продвижение: - российской кухни; - фудплеитинга; - фуд-фотографии.	Кулинарный мастер-класс Максим Галецкий (Бренд-шеф ресторана «Меридиан»)	февраль 2026, кафедра ТПП, МАУ	(Арктическая кухня)	Максим Галецкий, руководитель и члены объединения	получение опыта приготовления блюд «Арктической кухни», публикация в сети.	
3.1.1 Изучение и продвижение: - российской кухни; - фудплеитинга; - фуд-фотографии.	Лекция на тему: «Дикая кладовая Кольского: гастрономическое путешествие по ягодам, грибам и водорослям».	февраль 2026, Мурманская государственная областная универсальная научной библиотека	лекция	Посетители лекции, руководитель и члены объединения	Популяризация ягод, грибов и водорослей Кольского полуострова публикация в сети.	
3.1.1 Изучение и продвижение: - российской кухни; - фудплеитинга; - фуд-фотографии.	Наталья Горелова (ресторан MOSS)	февраль 2026, кафедра ТПП, МАУ	Российская кухня	Наталья Горелова, руководитель и члены объединения	получение опыта приготовления блюд «Российской кухни», публикация в сети.	
3.1.1 Изучение и продвижение: - российской кухни; - фудплеитинга; - фуд-фотографии.	Кулинарный мастер-класс Петр Крылов	март 2026, кафедра ТПП, МАУ	Организация гастропространства	Петр Крылов, руководитель и члены объединения	получение опыта организации гастропространства, публикация в сети.	

- фуд-фотографии. 3.1.1 Изучение и продвижение: - российской кухни; - фудплейтинга; - фуд-фотографии.	Кулинарный мастер-класс	март 2026, кафедра ТПП, МАУ	Российская кухня	Руководитель и члены объединения	получение опыта приготовления блюд «Российской кухни», публикация в сети.	
3.1.1 Изучение и продвижение: - российской кухни; - модернистской (молекулярной) кухни; - фудплейтинга; - фуд-фотографии.	фестиваль "Под небом голубым", приуроченный к Международному дню информирования об аутизме).	4 апреля 2026 г	Кулинарный мастер-класс	посетители фестиваля, руководитель и члены объединения	получение опыта работы с детьми ОВЗ, публикация в сети.	
3.1.1 Изучение и продвижение: - фудплейтинга; - фуд-фотографии. 3.1.2 Изучение: - международной кухни.	Кулинарный мастер-класс (студен Youssef Yaghi, МАУ)	апрель 2026, кафедра ТПП, МАУ	Международная кухня, блюдо «Мусахан» (палестинская кухня)	Youssef Yaghi, руководитель и члены объединения	получение опыта приготовления блюд палестинской кухни, публикация в сети.	
3.1.1 Изучение и продвижение: - российской кухни; - фудплейтинга; - фуд-фотографии.	Кулинарный мастер-класс	апрель 2026, кафедра ТПП, МАУ	приготовление блюд российской кухни	Руководитель и члены объединения	получение опыта приготовления блюд российской кухни, публикация в сети.	
3.1.1 Изучение и продвижение: - российской кухни; - фудплейтинга; - фуд-фотографии.	Кулинарный мастер-класс Гинтаутас Пяткус	апрель 2026, кафедра ТПП, МАУ	участие в гастрономических фестивалях, приготовление блюд из локальных продуктов	Гинтаутас Пяткус, руководитель и члены объединения	получение опыта участия в гастрономических фестивалях, приготовление блюд из локального сырья, публикация в сети.	
3.1.1 Изучение и продвижение:	Кулинарный мастер-класс	апрель 2026, кафедра ТПП, МАУ	гастротуризм на судне, работа с	Леонид Перфилов, руководитель и	получение опыта в гастротуризме на	

- российской кухни; - фудплейтинга; - фуд-фотографии.	Леонид Перфилов	МАУ	локальными гидрибионтами.	члены объединения	судне, приготовление блюд с локальными гидрибионтами, публикация в сети.	
3.1.1 Изучение и продвижение: - фудплейтинга; - фуд-фотографии. 3.1.2 Изучение: - международной кухни.	Кулинарный мастер-класс	май 2026, кафедра ТПП, МАУ	приготовление блюд международной кухни	Руководитель и члены объединения	получение опыта приготовления блюд международной кухни, публикация в сети.	
3.1.1 Изучение и продвижение: - модернистской (молекулярной) кухни; - фудплейтинга; - фуд-фотографии.	Кулинарный мастер-класс Алена Коваленко (ресторан «Полярки» (г. Кировск))	май 2026, кафедра ТПП, МАУ	про свой опыт работы, участие в фестивале Not only Cod, приготовление блюд в стиле New Nordic Cuisine.	Алена Коваленко, руководитель и члены объединения	получение опыта приготовления блюд в стиле New Nordic Cuisine, публикация в сети.	

Руководитель
студенческого объединения


Подпись


И.О. Фамулина

« 12 » 12 20 25 г.