**Проект**

**Разработка экструзионного батончика функционального назначения**

|  |  |
| --- | --- |
| Автор  | Громова Ирина  |
| Место учебы/работы | ФГБОУ ВО СамГТУ, факультет Пищевых производств, кафедра ТиООП, г. Самара |
| Номинация конкурса | Экологические проекты |

**СВЕДЕНИЯ О ПРОЕКТЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Название проекта | Разработка экструзионного батончика функционального назначения |
| Аннотация проекта | В настоящее время используются экструзионные батончики с большим количеством различных химических структурообразующих веществ и выпускаются на шоколадной прослойке |
| Сроки реализации проекта | Дата старта | Дата окончания |
| 01.02.20 | 01.06.21 |
| География проекта | Самарский регион |
| Целевая аудитория | Молодежь: от 18 до 25 лет |
| Решаемая проблема | Создание продуктов функционального назначения и отходов сокового производства; улучшение питания |
| Значимость проекта | Решение социально-экономических проблем: переработка отходов; научно-технических проблем: создание нового функционального продукта |
| Цель проекта | Разработка экструзионного батончика |
| Задачи | Анализ плодово-ягодного сырья; анализ отходов сокового производства; анализ существующих рецептур экструзионных батончиков. |
| Результаты и способы их измерения | Разработка экструзионного батончика |
| Методы реализации проекта | Экспериментальное исследование плодово-ягодного сырья и отходов сокового производства; экспериментальная разработка сырья |
| Возможность коммерциализации проекта | Уже производимые батончики обладают большой пищевой энергетической ценностью. Основной производитель «Россия».Наш продукт будет иметь успех, так как является аналогом, который не имеет в своем составе посторонних химических добавок. |
| Привлечение ответственности и профессионального сообщества к реализации | Консультации диетологов из медицинского университета, руководителей магазинов полезной еды |
| Информация о команде проекта | Макарова Надежда Викторовна – заведующий кафедрыТиООП факультета Пищевых производств, Воронина Марианна Сергеевна – преподаватель факультета Пищевых производств, кафедры ТиООПГромова Ирина Александровна – студентка факультета Пищевых производств, кафедры ТиООП |
| Личный вклад каждого члена команды в разработку проекта | Макарова Надежда Викторовна – идейный вдохновитель, Воронина Марианна Сергеевна – консультант, Громова Ирина Александровна - разработчик |
| Информационное сопровождение проекта | Создание своего блога, интернет, СМИ |
| Устойчивость проекта (дальнейшее развитие проекта) | Данный проект будет продолжать свою деятельность, т.к. имеется огромное количество плодово-ягодных отходов переработки, которые можно исследовать в дальнейшем |
| Апробация работы | Студенты, преподаватели, столовая СамГТУ |
| План реализации проекта |
| Наименование описание мероприятия (этапа) проекта | Сроки начала и окончания | Ожидаемые итоги |
| Подготовительный  | Февраль – июнь, 2020 г. | Определение темы проекта. Методическое обоснование проекта. Определение сроков проведения проектов. Места в календарно-тематическом планировании.  |
| Основной  | Июль, 2020 г. – февраль, 2021 г. | Обработка данных. |
| Итоговый | Март – июнь, 2020 г. |  |

**СМЕТА**

**РАСХОДОВ НА РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОЕКТА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование статьи расходов | Единица – (чел., мес., шт. и т.п.) | Кол-во | Цена (руб.) | Стоимость |
| 1 | Сушилка распылительнаяBuchi B-290 | 1 шт. | 1 шт. | 2800000 | 2800000 руб. |
| 2 | Вакуумно-ротационный испарительAIBOTEHEA-20 | 1 шт. | 1 шт. | 375000 | 375000 руб. |
| 3 | Заработная плата | 1 чел. | 1  | 25000  | 25000 руб. |