**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 ТиООП  Громова 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. |