

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств»

№	Типология проекта	Наименование Стратегического проекта / Политики	Наименование реализованного проекта	Описание проекта	Цель проекта	Задачи проекта	Основные результаты, достигнутые в отчетном году	Достигнутый эффект от реализации проекта			Регистрационный номер НИОКР, присвоенный в системе ЕГИСУ НИОКР (при наличии)	Проблемы, выявленные при реализации проекта
								Эффект на университетском уровне	Эффект на региональном и(или) отраслевом уровне	Эффект на национальном уровне		
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Образовательный	СП Биоэкология и устойчивое развитие, СП Биогород, СП Art Science – Парк, Образовательная политика	Летний университет. Superfood технологии	<p>МГУПП стал одной из площадок (единственной в Москве) первого уникального масштабного образовательного проекта в Союзном государстве.</p> <p>Летний университет – стартовая площадка для творческих, интересных, целеустремленных людей.</p> <p>Локальный проект МГУПП в рамках Летнего университета 2021 - Международная технологическая школа и реализуется в направлении Инженерные науки. С 4 по 18 июля 2021 года МГУПП принял на своей площадке 70 белорусских студентов. Локальный проект состоит из 4х блоков.</p> <p>3 образовательных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Отраслевая образовательная программа МГУПП,</li> <li>•Программа по развитию Soft skills и компетенций будущего</li> <li>•Программа по социальному проектированию (реализуется совместно с оператором проекта) И блок Гостеприимства.</li> </ul>	создать все необходимые условия, чтобы раскрыть потенциал каждого студента и дать ему профессиональный старт в бизнес	<p>Задача «Летнего университета» – показать, как поменялись университеты РФ, какие они предоставляют современные образовательные продукты.</p> <p>Задача Superfood технологии - познакомить студентов университетов Белоруссии с такими профессиональными направлениями, как биотехнологии, прикладные кулинарные технологии, аддитивные технологии и инжиниринг, органолептика, функциональные напитки, цифровые технологии, дизайн и упаковка, пищевая и экологическая безопасность, технологии парфюмерно-косметических средств</p>	<p>Разработана и реализована насыщенная отраслевая образовательная программа, подобраны мастер-классы от приготовления десертов до органолептических занятий, от производства колбасных изделий до микробиологических исследований. Проведено *24 часа лекций от ведущих экспертов отрасли (в том числе специалистов компаний-партнеров ООО «СЕНСОРИЛАБ», ГК «Союзснаб», ООО «БИОСЕЙФ», ООО «АКМИ», Вьет, ООО «Лигуста Пром», ООО «НЕСТЛЕ Россия» и др.)</p> <p>*24 часа практик в инновационных лабораториях и научно-исследовательских центрах МГУПП (по группам) (в том числе в Сенсометрическая лаборатория оценки качества и безопасности пищевой продукции, Центр пищевых аддитивных технологий, Учебно-исследовательские лаборатории по технологии сахаристых и кондитерских продуктов, Лаборатория кулинарного искусства «Кухня-студия», Учебный центр «Ресторан-бар» и др.)</p> <p>Разработана и реализована программа интенсивов по развитию Soft skills и</p>	Разработаны новые программы по направлению Softskills, налажено взаимодействие с новыми экспертами отрасли	Популяризация современных профессий пищевой отрасли, новых направлений исследований	развитие культурно-деловых связей Республики Беларусь и Российской Федерации		
2	Образовательный, социальный, учебно-методический	Образовательная политика, Финансовая модель университета	Организация и проведение мероприятий по повышению квалификации национальных кадров по специальности «Инженерно-технические специальности»	<p>Проведение научно-исследовательских работ и дальнейшее повышение квалификации граждан Республики Узбекистан, Республики Казахстан, Азербайджанской Республики</p>	Повышение уровня квалификации национальных кадров, в том числе выпускников российских и советских вузов по специальности «Инженерно-технические специальности». Популяризация российских современных технологий в инженерно-технической области	<p>Мониторинг потребностей и анализ эффективности реализации мероприятий по повышению квалификации в стране проведения мероприятий для формирования конкретных тематик программ повышения квалификации.</p> <p>Разработана концепция проведения мероприятий по повышению квалификации, удовлетворяющая потребности в повышении квалификации.</p> <p>Создание инструментария для проведения повышения квалификации в режиме дистанционного обучения.</p> <p>Разработка программ повышения квалификации национальных кадров по тематикам, выявленным в процессе мониторинга.</p> <p>Проведение мероприятий по повышению квалификации национальных кадров.</p> <p>Информационное сопровождение проведения мероприятий по повышению квалификации в профильных СМИ и соцсетях</p>	<p>В разрезе программ количество обучившихся по каждой стране проведения повышения квалификации следующее: Республика Узбекистан Современные подходы к управлению техносферной безопасностью 50 чел. Применение VR/AR- технологий в решении профессиональных задач 47 чел. Использование 3D моделирования технологического оборудования в профессиональной деятельности 96 чел. ВСЕГО 193 чел.</p> <p>Республика Казахстан Современные подходы к управлению техносферной безопасностью 37 чел. Применение VR/AR- технологий в решении профессиональных задач 50 чел. Использование 3D моделирования технологического оборудования в профессиональной деятельности 64 чел. ВСЕГО 151 чел.</p> <p>Азербайджанская Республика Современные подходы к управлению техносферной безопасностью 43 чел. Применение VR/AR- технологий в решении профессиональных</p>	<p>Разработаны новые программы повышения квалификации: Современные подходы к управлению техносферной безопасностью</p> <p>Применение VR/AR- технологий в решении профессиональных задач</p> <p>Использование 3D моделирования технологического оборудования в профессиональной деятельности</p>	Повышение уровня квалификации национальных кадров, в том числе выпускников российских и советских вузов способствует популяризации российских современных технологий в соответствующей профессиональной среде, а также популяризации российского высшего образования	Реализация проекта способствует достижению целей государственной политики Российской Федерации в части расширения российского культурно-гуманитарного присутствия в странах государства-участников СНГ.		

3	Образовательный, социальный	Образовательная политика, Финансовая модель университета	Обучение работников в возрасте 50 лет и старше в структурном подразделении предприятия, осуществляющем профессиональное обучение и (или) дополнительное профессиональное образование	Развития профессиональных навыков работников в возрасте 50-ти лет и старше, а также лиц предпенсионного возраста самим работодателем	Содействие занятости лиц в возрасте 50-ти лет и старше, а также лиц предпенсионного возраста путем организации профессионального обучения, дополнительного профессионального образования для приобретения или развития имеющихся знаний, компетенций и навыков, обеспечивающих конкурентоспособность и профессиональную мобильность на рынке труда.	Разработка программ под нужды сотрудников в возрасте 50 лет и старше. Реализация повышения квалификации	Обучено 127 сотрудника МГУПП	Повышены компетенции сотрудников МГУПП в направлении цифровой грамотности	Благодаря актуализированным компетенциям работники сохранили свои рабочие места	Снижается число безработных граждан		
4	Образовательный, учебно-методический	Образовательная политика, Финансовая модель университета	Оказание образовательных услуг по программе повышения квалификации «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс» в рамках мероприятий по организации и проведению Московского областного чемпионата «Абилимпикс», участию в Национальном чемпионате «Абилимпикс» в 2021 году.	Обучение специалистов, принимающих участие в организации Национального чемпионата "Абилимпикс"	Подготовка квалифицированных кадров	Доработка и реализация программы повышения квалификации и итоговой аттестации	Обучено 280 специалистов	Обновлена программа повышения квалификации, подобрана экспертная рабочая группа проекта	Расширение сферы деятельности отраслевого ВУЗа	Популяризация направления		
5	Научный	СП Биозология и устойчивое развитие, СП Бюгород, Научно-исследовательская политика	Биозоологический мониторинг паразитов водных птиц на изолированной природной территории национального парка «Лосинный остров»	мероприятия по оценке клинического статуса	Представлены результаты исследований по биозоологическому мониторингу паразитов водных птиц водно-болотного комплекса на изолированной природной территории национального парка "Лосинный остров".	Определен состав наиболее часто встречающихся кишечных паразитов озерной чайки, кряквы обыкновенной и паразитов рыб, питающихся преимущественно планктонными организмами.	Получены данные по зараженности водной птицы в зависимости от сезона года ассоциативной гельминтно-протозойной инвазией.			Определены биологические и природно-климатические факторы, влияющие на интенсивность паразитарной инвазии у водоплавающей птицы, среди которых наиболее важными являются особенности существования гидробионтов, сезонные температурные колебания и продолжительность промерзания воды на изолированной природной территории национального парка "Лосинный остров".		
6	Научный	СП Биозология и устойчивое развитие, СП Бюгород, Научно-исследовательская политика	Скрининговая оценка клинического статуса и паспортизация популяции пятнистых оленей на изолированной территории национального парка «Лосинный остров»	В рамках сотрудничества между МГУПП и ФБУ «Национальный парк Лосинный остров» студентами Института ветеринарии, ветеринарно-санитарной экспертизы и агробиозологии МГУПП на регулярной основе оказывается волонтерская помощь по работам в благоустройстве и содержанию территории Лосинной биостанции, проводятся семинары, паспортизация популяции пятнистых оленей	благоустройство и содержание территории Лосинной биостанции, увеличение популяции пятнистых оленей	Проведение научных исследований популяции пятнистых оленей	В рамках тира были сформирована опытная группа по половозрастным признакам. У животных были взяты анализы крови, проведена клиническая диагностика и экстерьерная оценка каждой особи. Выполнен отчет по результатам лабораторно-диагностических исследований морфологических и биохимических показателей крови и волосяного покрова, проведено ультразвуковое обследование отдельных особей Исследование крови позволило оценить работу органов и систем, метаболические изменения, происхождение в организме оленя на момент обследования; проведение ультразвуковой диагностики - состояние эндокринной системы, измерение параметров тела - рост и развитие костно-мышечной системы По итогам работ намечено дальнейшее исследование популяции пятнистого оленя и отдельных особей для		Полученные данные могут служить описательной характеристикой морфологии эритроцитов пятнистых оленей и данный аспект требует дальнейшего прицельного изучения			

7	Научный, предпринимательство и инновации	СП Биоэкология и устойчивое развитие, СП Биогород, Научно-исследовательская политика	Проведение исследований влияния фотокаталитической очистки воздуха на стабилизацию процессов, протекающих при хранении сырья и готовых хлебобулочных и кондитерских изделий, и разработка лабораторно-промышленного регламента	Технология ТИОКРАФТ – это единственная в мире в настоящее время технология очистки и обеззараживания воздуха, одновременно объединяющая в себе и механическую фильтрацию от всех видов вирусов, бактерий, спор плесени и летучих органических соединений (в том числе ядовитых) с последующим полным разложением под действием ультрафиолетового света. Уникальность технологии в том, что она сохраняет эффективность работы на всем протяжении жизненного цикла, не требуя замены расходных элементов, что существенно снижает затраты на обслуживание. Общее число элементов, с которыми эффективно борется технология ТИОКРАФТ - 24000 элементов (в том числе все вирусы и бактерии, многие аллергии и ядовитые химические соединения). Технология абсолютно безопасна для человека и экологична. При работе прибора пылевой фильтр - задерживает крупнодисперсную пыль и защищает фотокаталитический блок от загрязнения неорганическими веществами, вентилятор - обеспечивает протекание очищаемого воздуха через прибор, а фотокаталитический фильтр - задерживает органические соединения с последующим полным разложением.	Проведение исследований влияния фотокаталитической очистки воздуха на стабилизацию процессов, протекающих при хранении сырья и готовых хлебобулочных и кондитерских изделий, и разработка лабораторно-промышленного регламента в условиях взаимодействия образовательных организаций с малым и средним бизнесом	Получение информационно-аналитических материалов для обеспечения функционирования лабораторно-промышленного регламента с использованием фотокаталитической очистки воздуха при хранении сырья и готовых хлебобулочных и кондитерских изделий и обеспечение работы лабораторно-промышленный технологический регламента	1. Выполнены сравнительные исследования исследований влияния фотокаталитической очистки воздуха на стабилизацию процессов, протекающих при хранении сырья и готовых хлебобулочных и кондитерских изделий. 2. На основании результатов исследований показана перспективность использования фотокаталитической очистки воздуха для стабилизации процессов, протекающих при хранении сырья и готовых хлебобулочных и кондитерских изделий. 3. Разработана технология получения порошка шпрота амаранта с применением ИК-излучения в коротких волнах. Изучен химический состав порошка шпрота амаранта вида <i>Alphanthus sculentus</i> L. Содержание белка в порошке из шпрота амаранта составляет 19,6%; доля крахмала – 46,9%; доля лицевых волокон – 17,9%. Исследованы органолептические, микробиологические, биохимические показатели порошка шпрота амаранта. Определено, что ИК-излучение в коротких волнах увеличивает растворимость белков на 45%; атакуемость белков пепсином – на 68%; трипсином – 73%; степень декстринизации крахмала – 52%. 4. Разработана	Разработана технология получения порошка шпрота амаранта с применением ИК-излучения в коротких волнах. Содержание белка в порошке из шпрота амаранта составляет 19,6%; доля крахмала – 46,9%; доля лицевых волокон – 17,9%. Исследованы органолептические, микробиологические, биохимические показатели порошка шпрота амаранта. Определено, что ИК-излучение в коротких волнах увеличивает растворимость белков на 45%; атакуемость белков пепсином – на 68%; трипсином – 73%; степень декстринизации крахмала – 52%.	Разработан способ хранения порошка шпрота амаранта с использованием фотокаталитических очистителей воздуха. Рекомендован новый способ хранения порошка шпрота амаранта, при котором сохраняется требуемая микробиологическая чистота в течение всего срока годности. Показано влияние порошка шпрота амаранта на органолептические показатели, скорость десорбции влаги, гранулометрический состав. Определено, что внесение порошка шпрота амаранта увеличивает сроки годности неглазированных конфет с помадными корпусами: сахарных – на 30%; фруктовых – 14%; молочных – 8%.	В результате проведенных исследований показана целесообразность и перспективность использования фотокаталитической очистки воздуха для стабилизации процессов, протекающих при хранении сырья и готовых хлебобулочных и кондитерских изделий для обеспечения биологической безопасности и prolongации сроков годности готового продукта. В целом полученные результаты способствуют решению важной задачи – обеспечению населения безопасным и качественным пищевым продуктами.		
8	Научный, предпринимательство и инновации	СП Биоэкология и устойчивое развитие, СП Биогород, Научно-исследовательская политика	Проведение исследований процесса удаления углекислого газа в выбросах предприятий хлебопекарной отрасли методом карбонизации газа в абсорберах и разработка лабораторно-промышленного регламента	В настоящее время самый эффективный прибор для очистки и обеззараживания воздуха в помещениях с высокой микробиологической нагрузкой таких как: особо чистые помещения, лаборатории, медицинские учреждения, школьные и дошкольные учреждения, комнаты ожидания и наиболее операционные зоны многофункциональных центров предоставления услуг населению, офисные помещения и кабинеты, общественные места и торговые помещения. Ключевой особенностью данного прибора полное отсутствие сменных фильтрующих элементов, благодаря использованию фотокаталитических элементов, выполненных по технологии ТИОКРАФТ. Технология абсолютно безопасна для человека и экологична. При работе прибора пылевой фильтр - задерживает крупнодисперсную пыль и защищает фотокаталитический блок от загрязнения неорганическими веществами, вентилятор - обеспечивает протекание очищаемого воздуха через прибор, а фотокаталитический фильтр - задерживает органические соединения с последующим полным разложением.	Цель проекта. Проведение исследований процесса удаления углекислого газа в выбросах предприятий хлебопекарной отрасли методом карбонизации газа в абсорберах и разработка лабораторно-промышленного регламента в условиях взаимодействия образовательных организаций с индустриальными предприятиями, малым и средним бизнесом.	Получить информационно-аналитические материалы для обеспечения функционирования лабораторно-промышленного регламента карбонизации газа в абсорберах; лабораторно-промышленный технологический регламент с применением метода карбонизации газа в абсорберах для удаления углекислого газа в выбросах предприятий хлебопекарной отрасли.	2. На основании результатов исследований показана перспективность использования процесса удаления углекислого газа в выбросах предприятий хлебопекарной отрасли методом карбонизации газа в абсорберах с адсорбентом углекислого газа Sphersorb, содержащего в своем составе гидроксид натрия, гидроксид кальция, цеолит, индикатор щелочности.	1. Выполнены сравнительные исследования изменения концентрации пыли в воздухопроводе до печного пылеотделителя и коэффициентов пылеотделения в зависимости от вида пыли методом карбонизации газа в абсорберах сна хлебопекарных предприятиях с учетом нормативно-правового обеспечения. 2. На основании результатов исследований показана перспективность использования процесса удаления углекислого газа в выбросах предприятий хлебопекарной отрасли методом карбонизации газа в абсорберах с адсорбентом углекислого газа Sphersorb, содержащего в своем составе гидроксид натрия, гидроксид кальция, цеолит, индикатор щелочности. 3. Выполнен расчёт удельных выбросов загрязняющих веществ и процесс хлебопекарного производства, выбросов хлебопекарного предприятия для хлеба из пшеничной, ржаной муки и изделий из муки смешанной вальки с использованием фильтров Sphersorb.	На основании результатов исследований показана перспективность использования процесса удаления углекислого газа в выбросах предприятий хлебопекарной отрасли методом карбонизации газа в абсорберах с адсорбентом углекислого газа Sphersorb, содержащего в своем составе гидроксид натрия, гидроксид кальция, цеолит, индикатор щелочности. 4. Разработан проект лабораторно-промышленного технологического регламента с применением метода карбонизации газа в абсорберах для удаления углекислого газа в выбросах предприятий хлебопекарной отрасли. 5. Результаты проекта могут быть использованы в деятельности хлебопекарных предприятий, а также организаций, осуществляющих образовательную деятельность в процессе реализации образовательных программ.	Разработан проект лабораторно-промышленного технологического регламента с применением метода карбонизации газа в абсорберах для удаления углекислого газа в выбросах предприятий хлебопекарной отрасли.		
9	Инфраструктурный	СП Биоэкология и устойчивое развитие, СП Биогород, Кампусная и инфраструктурная политика	Открытие Эколектория	Уникальная площадка для дискуссий, обсуждений и международных конференций, оснащенных самым современным оборудованием	Интерактивная площадка для встречи и обсуждений с ведущими представителями предпринимательского, производственного и отраслевого сектора	Дать возможность максимальному числу желающих участвовать в обсуждениях и получать информацию от лидеров для саморазвития, развития творческих инициатив, предпринимательских инициатив, научных исследований в сфере здоровьесбережения и устойчивого развития	Увеличение количества проведенных в университете мероприятий	Проведение заседаний ученого совета		Проведение крупных мероприятий для Минобрнауки		
10	Инфраструктурный, образовательный	СП Экология и устойчивое развитие, СП Биогород, Кампусная и инфраструктурная политика	Открытие Экологической лаборатории в Технопарке	Открытие современной лаборатории по экологии. Лаборатория оснащена современным оборудованием, позволяющим проводить исследования и разработки по созданию решений экологических проблем.	Создание площадки для изучения и решения проблем экологии	Разработка проектов и ведение исследований по экологии.	Привлечение студентов к решению проблем экологии через участие в проектах, исследованиях.			Популяризация знаний и практических навыков, направленных на сохранение и защиту окружающей среды		

11	Инфраструктурный, образовательный	СП Биоэкология и устойчивое развитие, СП Биогород, СП Art Science – Парк, Кампусная и инфраструктурная политика	Открытие лаборатории Packing of the future в Технопарке	Открытие лаборатории Packing of the future для проведения современных исследований и разработки инновационных решений упаковки в пищевой промышленности.	Создание площадки для поиска новых решений пищевой упаковки с учётом возможности минимизации ущерба для окружающей среды (биоразложение и т.д.)	1. Разработка студенческих научных проектов. 2. Привлечение школьников к процессу создания экологичной и биоразлагаемой упаковки для пищевых продуктов. 3. Популяризация направления Packing of the future.	Проведено 20 мастер-классов для школьников города Москвы, в которых приняло участие более 300 школьников. Разработано 10 проектных работ школьников.	Популяризация направления Packing of the future	Популяризация направления Packing of the future	Определение стратегии проведения системной работы с детьми, подростками и молодежью по популяризации направления.		
12	Инфраструктурный, образовательный	СП Биоэкология и устойчивое развитие, СП Art Science – Парк, Кампусная и инфраструктурная политика	Открытие Лаборатории биотехнологических исследований в Технопарке	Открытие высокотехнологичной лаборатории биотехнологических исследований.	Создание базовой научно-исследовательской площадки для ведения биотехнологических исследований.	1. Вовлечение студентов в проведение научных исследований в сфере биотехнологии. 2. Расширение спектра возможностей и направлений для проведения исследований и открытий. 3. Популяризация биотехнологического направления среди школьников и студентов.	Проведено 100 мастер-классов, практических занятий и консультаций со школьниками города Москвы и регионов РФ, в которых приняли участие более 1500 школьников. Университет является базовой площадкой соорганизатором проведения всероссийской олимпиады для школьников по биотехнологии. Разработано более 40 проектно-исследовательских работ старшеклассников города Москвы.	Повышение качества образования по направлению и смежным направлениям.	Популяризация биотехнологического направления.	Популяризация биотехнологического направления.		
13	Инфраструктурный, образовательный, социальных	СП Биоэкология и устойчивое развитие, Кампусная и инфраструктурная политика	Открытие Российского института социального питания	Российский институт социального питания (РИСП) был создан совместно с АНО «Институт отраслевого питания» как структурное подразделение МГУПП для комплексного анализа вопросов школьного питания и прикладного обучения специалистов органов управления образованием муниципального и регионального уровня.	Организация повышения квалификации специалистов органов управления образованием муниципального и регионального уровня по обеспечению обучающихся горячим питанием	организация подготовки специалистов на территории школ и в муниципальных ведомствах, по тому, как должна строится и организовываться программа школьного питания программа сопровождения трансформации и капитальных ремонтов точек общественного питания в школах и, что самое важное, это координация деятельности в сфере организации школьного питания взаимодействие с союзами, ассоциациями и теми предприятиями, которые фактически являются основой для организации питания в школах	разработан краткий курс повышения квалификации по теме «Организация питания в образовательных учреждениях» с выдачей соответствующего удостоверения. 27 октября 2021 г. в Минпросвещения России было поддержано предложение МГУПП о проведении этих курсов для дополнительного обучения специалистов в данной сфере. Институт разработаны дополнительные программы взаимодействия с родительским сообществом, потому что одним из элементов данного закона является родительский контроль. И здесь тоже важно дать родителям правильную, профессиональную информацию относительно того, каким должно быть питание в школах	Повышение качества питания в школах Ульяновской области, реализация сотрудничества		Согласно ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с 1 марта 2020 г. полномочия по обеспечению обучающихся горячим питанием возложены на учредителей образовательных организаций. Вместе с тем, не все специалисты органов управления образованием муниципального и регионального уровня имеют достаточную квалификацию для их осуществления. Российский институт социального питания решает эту проблему		
14	Инфраструктурный, Образовательный	СП Биоэкология и устойчивое развитие, Кампусная и инфраструктурная политика	Открытие Центра оценки компетенций	Центр оценки и развития надпрофессиональных компетенций (проект президентской платформы «Россия – страна возможностей») – это механизм, позволяющий студентам МГУПП оценить и развить свои надпрофессиональные компетенции на основе индивидуальной траектории, сформировать цифровой профиль, к которому может быть открыт доступ для работодателей.	Цель проекта — организовать площадку для взаимодействия между студентами, работодателями и органами власти, дать возможность студентам совершенствоваться не только профессиональные качества, но и получать надпрофессиональные навыки, новые знания в смежных отраслях, развиваться личностно.	1. Создание базового профиля компетенций выпускника, сформированного по согласованию с АНО "РСВ" и представителями профессиональных сообществ 2. Внедрение современных методик и инструментов оценки универсальных управленческих и деловых компетенций обучающихся по образовательным программам высшего образования 3. Разработка и внедрение образовательных программ и модулей развития универсальных управленческих и деловых компетенций для включения в дополнительные или основные образовательные программы МГУПП 4. Формирование и развитие механизмов наставничества, стажировок и обмена опытом в различных сферах деятельности для обеспечения распространения лучших практик 5. Повышение прозрачности и объективности подбора молодых специалистов без опыта работа 6. Организация и проведение профориентационных мероприятий, развивающих управленческие и деловые компетенции, способствующие трудоустройству выпускников МГУПП	1. Проведено информирование студентов и работодателей о проекте ЦК 2. Проведены мероприятия для студентов и работодателей 3. Тестирование прошли 800 студентов МГУПП	молодые специалисты максимально адаптированы к задачам современного рынка труда	позволяет сохранить и повысить качество человеческого ресурса, не отпуская молодые таланты за пределы территории, а предлагая максимально востребованные позиции и возможности для карьерного и социального развития внутри региона	системная работа по оценке и развитию надпрофессиональных (в том числе, управленческих и деловых) компетенций у студентов		

15	Инфраструктурный, образовательный, социальный	СП Биоэкология и устойчивое развитие, Кампусная и инфраструктурная политика	Открытие Центра мониторинга школьного питания	Центр разрабатывает региональные стандарты по оказанию услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся, проводит мониторинг организации школьного питания, разрабатывает продукты здорового питания и на их основе циклического меню, проводит системный мониторинг и работу по совершенствованию нормативно-правовой базы и формированию квалификационных требований к работникам образовательных организаций.	Сохранение здоровья школьников, формирование правильных пищевых привычек	Разработка функциональных продуктов питания Формирование здоровьесберегающих рационов и меню для школьной столовой Системный мониторинг состояния школьного питания в России Обучение всех участников процесса школьного питания	АНО «Агентство здорового и социального питания» совместно с Институтом управления образованием Российской академии образования и Московским государственным университетом пищевых производств разработали Стандарт Ульяновской области оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Завершилась работа по оптимизации 2-х недельного рациона для детей в дошкольных организациях разных возрастных категорий – ясли (дети 1 – 3 года), сад (3 – 7 лет) Создан и успешно функционирует НОЦ «Здоровое питание»	За разработку продуктов для школьного питания ряд ученых МГУПП были удостоены Государственной премии С 2021 года на базе МГУПП работает профильная научная кафедра «Школьное питание»	По инициативе губернатора Ульяновской области принят региональный закон о социальном питании и создана АНО «Агентство здорового и социального питания» В Ульяновской области при поддержке правительства РФ и лично губернатора оформился Научно-образовательный центр «Здоровое питание», объединивший АНО «Агентство здорового и социального питания», Московский государственный университет пищевых производств, вузы региона и бизнес-структуры, занимающиеся школьным питанием	Исполнение поручения Президента Российской Федерации Владимира Владимировича Путина начать реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания для учащихся 1 – 4 классов.		
16	Образовательный, социальный	СП Биоэкология и устойчивое развитие, СП Биогород	«Лучший просветительский (в т.ч. информационный) проект в сфере экологии» среди бюджетных организаций в рамках III Всероссийского конкурса «Надёжный партнёр – экология»	Проект представляет собой цикл мероприятий и проектов по экопопечению студентов и сотрудников университета (проведение мероприятий в сфере экопопечения для сотрудников и студентов, внедрение раздельного сбора вторсырья по 6 фракциям, внедрение раздельного сбора отходов в рамках проекта, а также участие в различных проектах в сфере экологии, проведение уроков для московских школьников). Для содействия решению глобальных проблем и переходу на «экологичный» путь развития университет должен со своей стороны проводить просветительскую политику в сфере экологии, внедрять экологические идеи и экологичные привычки в массы.	Экологизация университета, повышение уровня осведомленности в области экологии, раздельного сбора мусора, его переработки и возможности последующего использования продуктов вторсырья; реализация социально-значимых экологических проектов	Сформировать просветительскую политику в сфере экологии Привлечь университетское сообщество к участию в мероприятиях и проектах в сфере экологии	1. Количественные: 1.1. Реализовано 12 мероприятий в области экологии, в том числе с привлечением внешних спонсоров. 1.2. Реализовано 4 проекта, на формирование экомышления у студентов и сотрудников Университета. 1.3. Более 350 студентов и более 40 сотрудников принимали участие в проводимых мероприятиях и проектах в сфере экологии. 1.4. На протяжении года количество членов студенческого экообщества увеличилось на 20 человек. 2. Качественные: 2.1. Распространение экологических инициатив и экологических привычек среди студентов и сотрудников. 2.2. Университет как ключевой актор реализации проектов и инициатив в сфере экологии. 2.3. Реализация воспитательной компоненты в части экологии. 2.4. Максимальное вовлечение университетского сообщества, а также жителей Москвы в проекты и мероприятия в сфере экологии. 2.5. Создано студенческое экообщество. 2.6. Минимизация негативного воздействия на окружающую среду. 2.7. Экологизация университета.	Студенты и сотрудники стали более заинтересованы в экологичном образе жизни и улучшении окружающей среды Университет улучшил позиции в "зеленых" рейтингах Университет минимизировал негативное воздействие на окружающую среду	Увеличение числа бизнес-партнёров в сфере экологии (Собиратор, ЭкоСборка, ПолиКан, ЭкоТехнологии) Взаимодействие с московскими школами (проведение уроков, тем самым еще реализуется профориентационная работа)	Распространение экологических идей среди населения, а также решение глобальных проблем, продиктованных мировой новосткой. Реализация мероприятий проекта повысит информированность всех заинтересованных лиц, в том числе и тех, кто отвечает за формирование и реализацию государственной политики в различных сферах, в частности в образовательной. Результаты проекта могут применяться в качестве лучшей практики в университетах других субъектов Российской Федерации		
17	Образовательный, научный, социальный	СП Биоэкология и устойчивое развитие, СП Биогород, Молодёжная политика	ВузЭкоФест-2021	Это молодежный проект по формированию сообщества лидеров-наставников-профессионалов в области экологии и устойчивого развития, распространения знаний, навыков и внедрения конкретные «зеленые» решения на базе вузов, городов, стран при поддержке заинтересованных сторон (администраций вузов, представителей бизнеса, НКО и государственных структур)	Обмен информацией Распространение актуальных знаний в области устойчивого развития Формирования навыков стратегического мышления Объединение единомышленников Выделить основные проблемы по теме «Технологии в экологии» и разработать предложения по их решению	Сформировать программу мероприятий ВузЭкоФеста на базе университета Привлечь университетское сообщество к активному участию в мероприятиях	Общее количество участников – около 150 В рамках ВузЭкоФеста впервые была проведена акция по сбору электрощеток Активизировалась работа студенческого экообщества	Реализована просветительская политика в области экологии и устойчивого развития	Другие бизнес-партнёры заинтересованы в проведении совместных проектов Данный проект является экологической инициативой и удачным примером, который можно применять на практике в других организациях	Соответствие национальной повестке: Указ Президента Российской Федерации «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» «Образование», «Наука», «Цифровая экономика» и «Экология» 2021 - ГОД НАУКИ И ТЕХНОЛОГИИ Указ Президента Российской Федерации «О проведении в Российской Федерации Года науки и технологий»		

18	Социальный, инфраструктурный	СП Биоэкология и устойчивое развитие	Проект "Добрые крышечки"	Социально-экологический проект по благотворительному сбору пластиковых крышечек для помощи детям с особенностями развития	Осуществление раздельного сбора, участие в благотворительной акции	Внедрить сбор крышечек на территории университета Привлечение университетского сообщества к участию в акции	Сбор крышечек внедрен на всех площадках университета В данной акции участвует все университетское сообщество На протяжении 2021 года вывоз крышечек осуществлялся 4 раза	К участию в акции привлечено все университетское сообщество Университет рекомендовал себя как постоянного участника данного благотворительного проекта	Другие бизнес-партнёры заинтересованы в проведении совместных проектов Данный проект является экологической инициативой и удачным примером, который можно применить на практике в других организациях	Экология является очень значимой сферой на данный момент, тема экологии присутствует как в мировой повестке, так и в национальной (Указ Президента Российской Федерации «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» «Образование», «Наука», «Цифровая экономика» и «Экология» )
19	Социальный, инфраструктурный	СП Биоэкология и устойчивое развитие	Проект по внедрению экологических разработок	Суть проекта заключается в том, чтобы заменить пластиковые и бумажные стаканчики на биоразлагаемые на всех точках питания университета, а также на мероприятиях. Биоразлагаемые стаканчики без слоя пластика, они не вредят окружающей среде, имеют маркировку PAP 21, а значит перерабатываются как обычная бумага или картон. Биоразлагаемые стаканчики разработаны ООО "ПолиКап". В дальнейшем планируется введение на территории университета экологичной упаковки	Экологизация университета Минимизация негативного воздействия на окружающую среду	Заменить использование бумажных стаканчиков, используемые под различные напитки, на биоразлагаемые на всех точках питания университета Заменить пластиковые стаканчики для воды, используемые на различных мероприятиях, на биоразлагаемые Обеспечить контроль за тем, чтобы биоразлагаемые стаканчики выкидывали в специальный контейнер, который в дальнейшем будет вывезен на переработку	Почти на всех мероприятиях используются биоразлагаемые стаканчики Разработана партия стаканчиков для внедрения их на всех точках питания университета	Внедрение биоразлагаемых стаканчиков является еще одним шагом к экологизации университета, а также к минимизации негативного воздействия на окружающую среду ООО "ПолиКап" стал постоянным партнером университета, с которым будут разрабатываться и реализовываться другие проекты в сфере экологии	Другие бизнес-партнёры заинтересованы в проведении совместных проектов Данный проект является экологической инициативой и удачным примером, который можно применить на практике в других организациях	Экология является очень значимой сферой на данный момент, тема экологии присутствует как в мировой повестке, так и в национальной (Указ Президента Российской Федерации «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» «Образование», «Наука», «Цифровая экономика» и «Экология» )
20	Социальный, инфраструктурный, образовательный	СП Биоэкология и устойчивое развитие	Внедрение двупоточного сбора отходов	В рамках проекта, направленного на поддержку ценностей экологичного образа жизни и культуры переработки отходов, при поддержке Coca-Cola в России, «X5 Retail Group» и ООО «ЭкоТехнополис» в МГУПП в сентябре 2021 года запущен раздельный сбор отходов по 2 потокам: - Жёлтый контейнер: для пластиковых бутылок (ПЭТ – маркировка 01), стекла и металла; - Серый контейнер для прочих отходов.	Экологизация университета Минимизация негативного воздействия на окружающую среду	1. Внедрить двупоточный раздельный сбор отходов 2. Провести инструктаж со студентами и сотрудниками университета 3. Обеспечить контроль за раздельным сбором отходов	Было вывезено более 50 кг бумаги на переработку, более 20 кг картона и 10 мешков пластиковых бутылок, более 15 кг стекла Проведены 2 лекции об организации раздельного сбора отходов	Реализована просветительская политика в области экологии и устойчивого развития Достигнута цель минимизации негативного воздействия университета на окружающую среду	Другие бизнес-партнёры заинтересованы в проведении совместных проектов Данный проект является экологической инициативой и удачным примером, который можно применить на практике в других организациях	Экология является очень значимой сферой на данный момент, тема экологии присутствует как в мировой повестке, так и в национальной (Указ Президента Российской Федерации «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» «Образование», «Наука», «Цифровая экономика» и «Экология» )
21	Социальный, инфраструктурный	СП Биоэкология и устойчивое развитие	Внедрение раздельного сбора отходов по отдельным фракциям	На территории университета внедрен раздельный сбор отходов по отдельным фракциям (бумага, пластиковые бутылки, крышечки)	Экологизация университета Минимизация негативного воздействия на окружающую среду	1. Внедрить раздельный сбор отходов по отдельным фракциям 2. Провести инструктаж со студентами и сотрудниками университета 3. Обеспечить контроль за раздельным сбором отходов	Было вывезено более 50 кг бумаги на переработку, более 20 кг картона и 10 мешков пластиковых бутылок Проведены 2 лекции об организации раздельного сбора отходов	Реализована просветительская политика в области экологии и устойчивого развития Достигнута цель минимизации негативного воздействия университета на окружающую среду	Другие бизнес-партнёры заинтересованы в проведении совместных проектов Данный проект является экологической инициативой и удачным примером, который можно применить на практике в других организациях	Экология является очень значимой сферой на данный момент, тема экологии присутствует как в мировой повестке, так и в национальной (Указ Президента Российской Федерации «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» «Образование», «Наука», «Цифровая экономика» и «Экология» )
22	Социальный	СП Биоэкология и устойчивое развитие, СП Восток, Молодёжная политика	Участие в проекте по сбору электрохлама	Ежегодная акция по спасению сломанной техники от свалки. Вся техника, собранная на акции, отправится на современные, проверенные предприятия по переработке.	Экологизация университета	Минимизировать негативное воздействие на окружающую среду	Было собрано и сдано на переработку более 70 кг электрохлама	В проекте приняло участие все университетское сообщество, студенческое сообщество взяли на себя ответственность за координацию реализации проекта		

23	Образовательный	СП Биоэкология и устойчивое развитие, СП Art Science – Парк, Молодежная политика	Проект по проведению экологических уроков у школьников	Учащиеся разносторонне рассматривают экологические проблемы современности на конкретных примерах	формирование экологической культуры учащихся во внеклассной и внеурочной работе	закрепить, обобщить, углубить знания по загрязнению окружающей среды и экологическим проблемам общества; формирование нравственной и гражданской позиции учащихся по вопросам решения экологических проблем и загрязнения окружающей среды, также формировать навыки бережного отношения к объектам природы,	Налажен контакт со школами, сформирована заинтересованность учащихся в дальнейшем сотрудничестве	Создание позитивного имиджа Университета				
24	Социальный	СП Биоэкология и устойчивое развитие	Проект по сбору одежды для поддержки сирийских студентов	Ежегодный сбор тёплых вещей и предметов одежды и оказание благотворительной помощи беженцам, мигрантам и иностранцам на территории России.	Оказание благотворительной помощи беженцам, мигрантам и иностранцам на территории России совместно с Комитетом «Гражданское содействие»	Сбор тёплых вещей и предметов одежды; Развитие волонтерского движения МГУПП; Учебно-воспитательная работа со студентами, направленная на прививание общечеловеческих ценностей Вовлечение студентов и слушателей МГУПП из числа иностранных граждан в волонтерскую и благотворительную деятельность; Создание позитивного имиджа Университета	Проект "Добрая посылка", сбор тёплых вещей для беженцев передача их Управление Верховного комиссара ООН по делам беженцев в Москве	Создание позитивного имиджа Университета; Развитие волонтерского движения среди иностранных граждан	Развитие и Укрепление международных связей			Недостаточная вовлечённость российских студентов
25	Научный, предпринимательство и инновации	СП Аддитивные технологии и ингредиенты рынка FoodNet	Патент на полезную модель «Технология для 3D-принтера» (ООО «АТМ АКРОНЕКС»)				заявка в Роспатент per.№ 2021136558					
26	Научный, предпринимательство и инновации	СП Аддитивные технологии и ингредиенты рынка FoodNet	Патент на промышленный образец 3D-принтера (ООО «АТМ АКРОНЕКС»)				заявка в Роспатент per.№ 2021506163					
27	Научный, предпринимательство и инновации	СП Аддитивные технологии и ингредиенты рынка FoodNet	Патент на полезную модель «Двойной экструдер с механизмом переключения активной печатающей головки 3D-принтера с возможностью электронной регулировки усилия прижима нити» (ООО «АТМ АКРОНЕКС»)				заявка в Роспатент per.№ 2021133452					
28	Научный, предпринимательство и инновации	СП Аддитивные технологии и ингредиенты рынка FoodNet, Научно-исследовательская политика	Разработка проекта стандарта организации на продукцию серии «Российская система качества» (Икра кабачковая)	Проект реализуется совместно с Росачество, в рамках политики здорового образа жизни и усиления контроля за экологичностью готовой продукции и сохранности плодородных почв.	Целью проекта является оценка системы качества овощной продукции отечественного производства и развитие экспорта за счет введения новых критериев оценки для соответствия требованиям мировым стандартам	Исследовать международный опыт контроля качества и безопасности овощной продукции с учетом бережного использования плодородных земель. Разработать СТО на «Икру кабачковую» и дать рекомендации по введению новых критериев качества для развития экспорта отечественной овощной продукции	Разработан и утвержден СТО на "Икра кабачковая" с учетом опережающих требований, рекомендованы новые критерии оценки качества, составлен отчет, договор закончен		Проект направлен на опережающее развитие линейки продуктов в рамках прослеживаемости качества отечественных продуктов питания от поля до прилавка.			





35	Образовательный	Образовательная	Всероссийский форум «Твой ход»	Это пространство превращения своего времени в пользу для себя, друзей, близких, вуза, города, страны	индивидуальное проектирование своей траектории (самостоятельно выбирать направления развития и объем участия)	оказывать влияние на опыт других студентов и процессы в вузе высказать свое мнение и быть услышанным по различным вопросам жизни студентов самомануализации и самореализации личности своего поколения						
36	Образовательный	Образовательная	Онлайн-курсы в рамках проекта «Бизнес Уикенд»									
37	Научный, предпринимательство и инновации	СП Аддитивные технологии и ингредиенты рынка FoodNet, Научно-исследовательская политика	НИОКР «Универсальная система смешения и подачи двухкомпонентного силикона как компонент системы матричного производства, реализованная по технологии FDM 3D печати»	Учебные 3D-принтеры ISL Mini используются как внутри Технопарка для обеспечения обучающих процессов, так и планируются к серийному выпуску для широкого потребления. Такие принтеры могут быть использованы в том числе и для работы в Кванториумах и детских кружках по моделированию	Разработка универсальной системы смешения и подачи двухкомпонентного силикона как компонент системы матричного производства, реализованная по технологии FDM 3D печати	Реализовать программы дополнительного профессионального образования школьников Москвы по аддитивным технологиям с упором на практическое применение полученных навыков на действующих установках 3D-печати Технопарка	Разработана универсальная система смешения и подачи двухкомпонентного силикона как компонент системы матричного производства, реализованная по технологии FDM 3D печати	заключена конструкция прототипа и проведены пусковые испытания системы 3D-печати 2-х компонентным литьевым силиконом. Получены два патента на полезные модели на смешительную камеру и узел дозирования компонентов	Новая технология для отрасли!			
38	Научный, образовательный	Научно-просветительская политика, Молодёжная политика	Умник РАН	Выявление предпринимательских способностей у студентов. Организация подачи заявок на грант «Участник молодежного научно-инновационного конкурса» («УМНИК») Фонда содействия инновациям.	Популяризация реализации студенческих стартапов	1. Выявить студенческие проекты, подходящие для участия в конкурсе 2. Оказать консультации по возможностям подачи на гранты. 3. Предоставить технологическую базу Университета для реализации научных проектов	Получено финансирование на реализацию 1 проекта по теме - "Разработка функционального безалкогольного напитка, содержащего молочнокислые бактерии, синтезирующие бактерициды, на растительном сырье"	Повышение компетенции студентов в области управления и реализации научных стартап проектов.				
39	Научный, образовательный	Научно-просветительская политика, Молодёжная политика	Умник Черкизово	Выявление предпринимательских способностей у студентов. Организация подачи заявок на грант «Участник молодежного научно-инновационного конкурса» («УМНИК») Фонда содействия инновациям совместно с ПАО "Черкизово".	Популяризация реализации студенческих проектов. Трансфер студенческих научных разработок в реальный сектор экономики.	1. Выявить студенческие проекты, подходящие для участия в конкурсе 2. Оказать консультации по возможностям подачи на гранты. 3. Предоставить технологическую базу Университета для реализации научных проектов	Получено финансирование на реализацию 2 проектов по теме: 1. Разработка технологии производства сырокопченых колбас с повышением биологической ценности и стойкости ферментированных колбас к микробиологической порче; 2. Разработка технологии переработки кератиносодержащего сырья (пера).	Повышение компетенции студентов в области управления и реализации научных стартап проектов.	Трансфер студенческих разработок в реальный сектор экономики.			
40	Научный	СП Бюгород, Научно-исследовательская политика	Исследование полимерного материала CO-Plas Bio CP на способность к биоразложению и прогнозированию сроков разложения методом компостирования	Комплексное исследование процессов биоразложения и биодеструкции материала на основе биополимеров	исследовать полимерный материал CO-Plas Bio CP на способность к биоразложению и прогнозированию сроков разложения методом компостирования.	1. Исследовать полимерный материал CO-Plas Bio CP, представленный Заказчиком, методом шгура. 2. Изучение изменения физико-механических свойств полимерного материала CO-Plas Bio CP методом компостирования. 3. Прогнозирование сроков биоразложения материалов CO-Plas Bio CP	Комплексное исследование процессов биоразложения и биодеструкции полимерного материала, позволило установить сроки биоразложения материала co-plas-bio 04.05	Новый индустриальный партнер. Повышение компетенции студентов в области биоразлагаемых материалов. Апробация разработанной методики биоразложения.	Развитие сотрудничество с Краснодарским краем	Развитие сотрудничество с Краснодарским краем		

41	Научный	СП Бюгород, Научно-исследовательская политика	Комплексная оценка целесообразности и социально-экономических последствий ограничения применения отдельных видов полимерной упаковки одноразового использования	Интерпретация текущих регуляторных инициатив с точки зрения потенциала вторичной переработки - систематизация информации о последних (2020-21 гг.) регуляторных инициативах в области запрета тех или иных видов одноразовой упаковки; - сопоставление анонсированных инициатив с выявленным потенциалом вторичной переработки различных видов одноразовой упаковки.	Оценка потенциала перерабатываемости различных видов одноразовой упаковки. Функциональные требования и особенности применения различных видов одноразовой упаковки	Оценки различных видов упаковки с точки зрения их функциональных и потребительских свойств - определение основных видов упаковки (разумное обобщение до 8-10 различных видов) и их долей на рынках потребительских и промышленных товаров (разумное обобщение до 8-10 крупных товарных категорий); - определение основных функциональных требований, предъявляемых к упаковке потребительских и промышленных товаров; - систематизация информации об обязательных и рекомендуемых требованиях к упаковке, заложенных в действующем законодательстве; - определение основных функциональных требований, предъявляемых к упаковке товаров, в т.ч. с учетом пандемии COVID-19; - описание основных рисков и угроз, связанных с невозможностью выполнения функциональных, законодательных и потребительских требований к различным видам упаковки;	комплексная оценка целесообразности и социально-экономических последствий ограничения применения отдельных видов полимерной упаковки одноразового использования	Новый индустриальный партнер. Повышение компетенции студентов в области устойчивого развития предприятий и вторичной переработки отходов упаковки	Расширение знаний в области функциональности упаковки и вторичной переработки для предприятий отрасли	Расширение знаний в области функциональности упаковки и вторичной переработки для предприятий отрасли
42	Научный	СП Бюгород, Научно-исследовательская политика	Исследование полимерных композиционных материалов на основе целлюлозопроизводных компонентов	проведены исследования новых полимерных композиционных материалов на основе целлюлозопроизводных компонентов по физико-механическим, барьерным, санитарно-химическим, антимикробным свойствам	провести исследование полимерных композиционных материалов на основе целлюлозопроизводных компонентов по физико-механическим, барьерным, санитарно-химическим, антимикробным свойствам, а также на способность их к биоразложению и прогнозирование сроков их разложения.	1. Исследовать физико-механические свойства полимерных материалов - определение разрушающего напряжения и относительного удлинения при разрыве, предела прочности материалов при одноосном растяжении, стойкости к проколу.	проведены исследования новых полимерных композиционных материалов на основе целлюлозопроизводных компонентов по физико-механическим, барьерным, санитарно-химическим, антимикробным свойствам	Новый индустриальный партнер. Повышение компетенции студентов в области биоразлагаемых материалов. Апробация разработанной методики биоразложения.		
43	Научный	СП Бюгород, Научно-исследовательская политика	Новации в технологиях парфюмерно-косметической, пищевой продукции и БАД	Разработка индивидуальной образовательной траектории в области биотехнологии, пищевых и биологически активных добавок, парфюмерно-косметических средств.	цели реализации программы: создать условия для овладения всеми необходимыми знаниями для понимания процессов, происходящих при создании парфюмерно-косметических средств и пищевых продуктов, отвечающих требованиям XXI века, изучить современные		в результате освоения программы студент должен: 1. Знать принципы осуществления промышленных биотехнологических и технологических процессов на предприятиях пищевых и парфюмерно-косметической отраслей. 2. Уметь применять	Реализация индивидуальной траектории в образовательном процессе. Реализации программы ДПО.	Получение дополнительных компетенций в области переработки растительного сырья и применения пищевых ингредиентов в современных пищевых технологиях.	Возможность грамотно оценивать инвестиционную привлекательность проектов по внедрению пищевых ингредиентов, нового поколения пищевых продуктов с учетом принципов нутрициологии.
44	Инфраструктурный, научный	СП Бюгород, Кампусная и инфраструктурная политика	Открытие Инновационной сенсорметрической лаборатории оценки качества и безопасности пищевой продукции					Расширение спектра предоставляемых услуг университетом		

45	Научный, образовательный	СП Бюгород, СП Биоэкология и устойчивое развитие	Международный сетевой швейцарско-российский проект «Создание международной научно-образовательной сети по устойчивым водным ресурсам»	Международный сетевой швейцарско-российский проект «Создание международной научно-образовательной сети по устойчивым водным ресурсам»	Создание международной междисциплинарной образовательной сети, ориентированной на обмен знаниями по устойчивым водным ресурсам	1) качество водных ресурсов и загрязнение; 2) биоразнообразие, аквакультура и экосистемные услуги; 3) водная и продовольственная безопасность;	Подача заявки на международный грант			комплексное управление водными ресурсами и распространение знаний и опыта в области водных исследований как инструмента мира и сотрудничества управление водными ресурсами и гидрополитика		
46	Образовательный, учебно-методический	СП Бюгород, Образовательная политика	Проект Agama RUN - стартан как диплом	В основе программы – ежегодный цикл мероприятий: тренинги, направленные на формирование проектных и предпринимательских компетенций, soft и hard skills; студенческий акселератор; поддержка при подготовке заявок на конкурсы для привлечения финансирования; консультации ведущих экспертов и постоянное сопровождение команд на всех этапах жизненного цикла проекта.	Цель программы «Стартан как диплом» - вовлечение талантливых студентов в развитие экосистемы технологического предпринимательства, а также поддержка бизнеса, находящегося на начальной стадии	1. Разработать проект в сфере технологического предпринимательства (стартан), направленный на создание уникального продукта или технологии 2. Приобрести soft skills	В 2021 году обучающимися университета было разработано более 100 стартан-проектов. Все проекты прошли несколько этапов отбора, на основе оценки независимых экспертов было отобрано 64 проекта, из которых 10 лучших проектов были представлены к очной защите перед руководителями ведущих НИИ, ассоциаций и крупных предприятий агропромышленной, пищевой и перерабатывающей отраслей. Также в рамках образовательной деятельности были проведены вебинары, сессии, мастер-классы, направленные на формирование проектных и предпринимательских компетенций, позволяющие получить дополнительную квалификацию и реализацию проекта «Стартан как диплом», и «Комплексные ВКР».	1. Практико-ориентированное образование 2. Выявление талантливых студентов	1. Поддержка бизнеса, находящегося на начальной стадии 2. Сосдинение науки и бизнеса, максимально сократить время между разработкой новой технологии и ее выходом на рынок.	Вовлечение студентов в сферу технологического предпринимательства		
47	Образовательный, научный	СП Бюгород, Научно-исследовательская политика	Исследование «Экологическая безопасность и качество продуктов питания» (школы Оренбурга)	Проведение уроков по экологии для обучающихся школ	Просвещение школьников по вопросу защиты окружающей среды	Разработка школьниками научных проектов в области экологии		Профориентационные мероприятия				
48	Научный, предпринимательство и инновации	СП Бюгород, Научно-исследовательская политика	Проект по разработке рекомендаций по обеззараживанию воздушной среды, технологических каналов и поверхностей в сушильной камере пеха сырокопченых колбасных изделий Акционерного общества «Черкизовский мясоперерабатывающий завод	Проведены лабораторные исследования по изучению санитарно-гигиенических показателей воздуха, поверхностей камеры и поверхностей оборудования сушильной камеры пеха сырокопченых колбасных изделий № 13	Анализ обеззараживания воздушной среды, технологических каналов и поверхностей в сушильной камере пеха сырокопченых колбасных изделий	Разработка инструкций, плана мероприятий, планов и сроков проведения систематического мониторинга санитарно-гигиенических показателей воздуха и др.	проведен подбор дезинфектантов и разработаны режимы их применения против выделенных культур микроорганизмов и грибов; разработаны рекомендации по обеззараживанию воздушной среды, технологических каналов и поверхностей сушильной камеры пеха сырокопченых колбасных изделий Черкизовского МПЗ					

49	Научный	СП Бюгород, Научно-исследовательская политика	Исследование влияния фотодинамического эффекта и активных форм кислорода на клетки при лечении спонтанного рака молочной железы у животных	Изучение методики проведения фотодинамической терапии у животных	Изучение влияния фотодинамического эффекта на клетки здоровых тканей и клетки спонтанного рака молочной железы у животных	Получение статистических данных по возрастной и породной предрасположенности животных к опухолям молочной железы	Выявление возможных побочных эффектов и осложнений после проведения фотодинамической терапии.	Новое научное знание				
50	Образовательный, Научный, Учебно-методический	СП Бюгород, Образовательная политика, Научно-исследовательская политика	Студенческий стартап-проект в рамках программы «ВКР как стартап» «Использование растительных экстрактов для повышения стойкости к микробиологической порче при производстве ферментированных колбас»	Показатели качества ферментированных колбас при созревании и хранении изменяются под действием микробиологических и окислительных процессов, что может привести к ухудшению органолептических показателей и образованию продуктов, вредных для здоровья человека, а соответственно к снижению биологической ценности.	Повышение стойкости к окислительной и микробиологической порче ферментированных колбас при созревании и хранении за счёт использования антиоксидантов и консервантов природного происхождения с использованием автоматизированной системы компьютерного зрения.	1.Изучить антибактериальную и антиоксидантную активность растительных экстрактов, и обосновать рациональную концентрацию их введения в рецептуру ферментированных колбас. 2. Исследовать влияние растительных экстрактов, на изменение физико-химических, органолептических показателей ферментированных колбас при созревании и последующем хранении. 3. Разработать рецептуру и технологию ферментированных колбас с использованием растительных экстрактов и витаминов, обеспечивающих их высокое качество и стабильность свойств при хранении 4.Разработать программное и алгоритмическое обеспечение на основе системы компьютерного зрения для автоматизированной оценки микробиологической порчи ферментированных колбас	1.Проведена выработка опытных образцов ферментированных колбас в промышленных условиях ЧМПЗ. 2. Исследована антиоксидантная активность выбранных экстрактов и витаминов 3. Определены физико-химические, микробиологические, структурно-механические показатели ферментированных колбас в процессе хранения в течение 7 месяцев (7 контрольных точек). 4. Промежуточный отчет по выполнению темы заслушан и утвержден главным аналитиком, руководителем инновационного аналитического центра Группы «Черкизово»	Подготовлен патент «Способ производства ферментированных колбас с использованием витаминов и антиоксидантов растительного происхождения»	УМНИК - Черкизово			
51	Образовательный, Научный, Учебно-методический	СП Бюгород, Образовательная политика, Научно-исследовательская политика	Студенческий стартап-проект в рамках программы «ВКР как стартап» «Изучение возможности использования препарата «Глюкоза ферментированная» для повышения биологической стойкости напитков	Проект подразумевает изучение возможности использования препарата «Глюкоза ферментированная» для повышения биологической стойкости напитков	Изучить возможности использования препарата «Глюкоза ферментированная»	→ Стабилизация ферментированных безалкогольных напитков → Повышение биологической стойкости безалкогольных напитков и соков → Предупреждение микробиологической порчи мучных кондитерских изделий → Изучение влияния препарата на основные группы микроорганизмов, а также влияние на биологическую стойкость сока → Изучено влияние препарата на напитки неавансированного брожения и влияния концентрации препарата на степень окрашивания красного сула	→ Установлено влияние «Глюкозы ферментированной» на основные контаминанты в фруктовых соках → Определены оптимальные дозировки для напитков из натурального сырья и напитков неавансированного брожения → Разработана рецептура напитков неавансированного брожения, которая позволяет значительно увеличить срок хранения → Разработана рецептура на кефир «Творожный» с увеличенным сроком хранения без добавления консервантов → Выявлена перспектива в области повышения биологической стойкости продуктов	Выявлен оптимальный процент ввода фруктового сырья для сокращения сахароёмкости				

52	Образовательный, Научный, Учебно-методический	СП Бюгород, Образовательная политика, Научно-исследовательская политика	Студенческий стартап-проект в рамках программы «ВКР как стартап» «Разработка технологии эжеров быстрого замораживания с белковой начинкой пониженной энергетической ценности и создание элементов системы ХАССП»	Использование растительных экстрактов и витаминов позволит уменьшить концентрацию или полностью отказаться от использования искусственных консервантов.	Разработка рецептуры и технологии эжеров с белковой начинкой на основе модификации рецептур тестовой заготовки и начинки, обеспечивающей получение готового изделия пониженной энергетической ценности с приемлемыми органолептическими показателями качества, улучшенного пищевого профиля, в совокупности с разработкой элементов системы ХАССП и логистических путей реализации готовой продукции	1. Разработать биотехнологию белкового концентрата дрожжевой биомассы <i>Kluyveromyces marxianus</i> , дать ему характеристику по органолептическим показателям, функционально-технологическим свойствам, химическому составу 2. Разработать рецептуру тестового полуфабриката с учетом полной замены эвживочного масла на жир эвживочного перетерификации и текучестью его получения 3. Разработать рецептуру и технологию заварной белковой начинки с применением белкового концентрата и подвести его оценку по физико-химическим, микробиологическим показателям, 4. Дать оценку готовому эжеру по органолептическим показателям, пищевой и энергетической ценности 5. Разработать систему колдоснабжения кондитерского цеха 6. Разработать элементы системы ХАССП 7. Произвести расчет технико-экономических показателей и оценку конкурентоспособности готового изделия	Исследована антиоксидантная активность выбранных экстрактов и витаминов	Получен белковый концентрат из дрожжевой биомассы <i>Kluyveromyces marxianus</i> . Дана ему характеристика по органолептическим показателям, функционально-технологическим свойствам, химическому составу. Разработана рецептура тестовой заготовки и заварной белковой начинки с учетом предложенных модификаций. Дана характеристика по пищевой и энергетической ценности. Разработана система колдоснабжения кондитерского цеха элементы системы ХАССП.	Расширен ассортимент эжеров с дрожжевой биомассой, отличающихся пониженной калорийностью. Замена дорогостоящего яичного белка на белковый дрожжевой концентрат при сохранении сенсорных показателей на уровне классической начинки. Предложены логистические пути сбыта готовой продукции за счет применения быстрой заморозки тестовых полуфабрикатов	Продукт социально ориентирован. Расширена сфера применения отечественных сырьевых ресурсов, в том числе отходов АПК. Продукт ориентирован на средний и малый бизнес	
53	Образовательный, Научный, Учебно-методический	Образовательная политика, Научно-исследовательская политика	Разработка технологии полутвердого сыра с растительной добавкой функционального назначения	Студенческий стартап-проект в рамках программы «ВКР как стартап»	Разработка рецептуры и технологии полутвердого сыра, обогащенного функциональной добавкой - сушеным шикорием и паприкой.	Расширение ассортимента сыров функциональной направленности. Развитие сырных традиций в России.	Разработка рецептуры и технологии полутвердого сыра, обогащенного функциональной добавкой - сушеным шикорием и паприкой.		Расширен ассортимент эжеров с белковой заварной начинкой, отличающихся пониженной калорийностью. Замена дорогостоящего яичного белка на белковый дрожжевой концентрат при сохранении сенсорных показателей на уровне классической начинки. Предложены логистические пути сбыта готовой продукции за счет применения быстрой заморозки тестовых полуфабрикатов. Себестоимость готового изделия снижена на 30% по сравнению с традиционным изделием		
54	Образовательный, Научный, Учебно-методический	Образовательная политика, Научно-исследовательская политика	Студенческий стартап-проект в рамках программы «ВКР как стартап» «Разработка технологии творожной ириски с элементом системы ХАССП и дизайн упаковки»	Применение системы компьютерного зрения позволит автоматизировать процесс контроля качества ферментированных колбас.	Разработка рецептуры и технологических решений для производства творожного продукта с измененной текстурой, со вкусом, напоминающим ирисные конфеты, с нежной жевательной текстурой, ощущением таяния во рту, а также оригинального дизайна упаковки и элементов системы ХАССП.	сыра (два вида), обогащенного функциональной добавкой - сушеным шикорием и зеленой паприкой.	Определены физико-химические, микробиологические, структурно-механические показатели ферментированных колбас в процессе хранения в течение 7 месяцев (7 контрольных точек).	Экспериментально обоснованы и разработаны технологические решения по получению творожного продукта с измененной текстурой. Теоретически аргументирован и экспериментально обоснован выбор пищевых гидроколлоидов-желатина и каррагинана для применения в составе рецептуры. Дана характеристика пищевым гидроколлоидам по функционально-технологическим свойствам. Выявлено влияние желатина и каррагинана на реологические показатели творожного продукта - прочность геля и длительность деформирующего воздействия. На основе результатов реологической и органолептической оценки экспериментальных образцов творожного продукта обоснована целесообразность применения желатина как структурообразователя. Разработана рецептура творожного продукта с применением желатина. Показано, что по физико-химическим и	Расширен ассортимент глазированных сыров. Разработана процессуальная технологическая схема получения «Творожной ириски» и проект ТД (ТУ на сырки глазированные с желатином, со вкусом ириски в карамельной глазури «Творожные ириски» и ПИ). Предложены оригинальные упаковочные решения. Разработаны элементы системы ХАССП. Проведен расчет основных технико-экономических показателей и оценка конкурентоспособности разработанного изделия. Себестоимость продукта составляет 5 рублей за 1 штуку весом 20 грамм.	Оформлена заявка на изобретение «Способ получения глазированного творожного продукта и глазированный творожный продукт». Зарегистрирована 26.05.2021 под № 2021114987.	

55	Образовательный, Научный, Учебно-методический	Образовательная политика, Научно-исследовательская политика	Совершенствование технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из пшенично-тритикалиевой муки с помощью ферментных препаратов	Студенческий стартап-проект в рамках программы «ВКР как стартап»	Снижение себестоимости (кексов) за счёт экономии компонентов по рецептуре	Разработка новой технологии мучных кондитерских изделий (кексов), включая подбор ферментного препарата для улучшения качества пшеничной муки, частичную замену пшеничной муки на тритикалиевую, а также замену яичного белка на белковый концентрат	→ Измененная и улучшенная рецептура приготовления мучных кондитерских изделий [ кексов ] позволила создать продукт, не имеющий прямых аналогов на рынке → Биохимические и физико-химические показатели конечного продукта соответствуют нормам ГОСТ 15052-2014					
56	Образовательный, Научный, Учебно-методический	Образовательная политика, Научно-исследовательская политика	Биоразлагаемые полимерные композиции с регулируемым сроком биоразложения	Студенческий стартап-проект в рамках программы «ВКР как стартап»	Разработка нового полимерного материала с регулируемым сроком разложения	Определение качества полимерного сырья, в том числе вторичного сырья → Исследование барьерных свойств полимерных материалов → Исследование физико-механических свойств полимерных материалов → Исследование процессов биоразложения упаковочных материалов → Исследование физико-механических свойств полимерных композиций	Подготовлен патент «Способ производства ферментированных коббас с использованием витаминов и антиоксидантов растительного происхождения»		Разработан новый материал			
57	Образовательный, Научный, Учебно-методический	Образовательная политика, Научно-исследовательская политика	Студенческий стартап-проект в рамках программы «ВКР как стартап» «Изучение возможности применения препаратов из проросшего зерна в мучных кондитерских изделиях и напитках с целью повышения их пищевой ценности»	Разработка технологии мучного кондитерского изделия повышенной пищевой ценности с использованием препаратов из проросшего зерна	Разработка технологии мучного кондитерского изделия повышенной пищевой ценности с использованием препаратов из проросшего зерна	→ Снижение сахароёмкости изделия → Исследование влияния замены части сахарной пудры источником сахаров природного происхождения на реологические свойства сахарного теста → Исследование химического состава и биологической ценности препарата из ростков пшеницы → Исследование влияния замены части муки препаратом из ростков пшеницы на реологические свойства сахарного теста → Определение органолептической оценки физико-химических показателей готового продукта → Расчёт пищевой и энергетической ценности разработанного изделия	Разработка рецептуры сахарного печенья с использованием фруктового пюре и препарата из ростков пшеницы		Изменение технологического процесса выпечки печенья			

58	Образовательный, Научный, Учебно-методический	СП Бюгород, Образовательная политика, Научно-исследовательская политика	Студенческий стартап-проект в рамках программы «ВКР как стартап» «Разработка криотехнологии приготовления итальянских соусов и элементов системы ХАССП для их производства»	Соус служит составной частью многих блюд, так как в них входят различные пряности, специи и приправы, ароматические и экстрактивные вещества, которые возбуждают аппетит и усиливают выделение пищеварительных соков. Преимуществом замороженных соусов является то, что их приготовление облегчает работу и дотоочных цехов, позволяя увеличить пропускную способность предприятия, и в домашней кулинарии, сокращая время для приготовления горячего или холодного блюда при обеспечении биологической безопасности. Актуальность исследования заключается в том, что однократное приготовление большого объема соуса и его использование в небольшом количестве с соблюдением норм контроля качества является возможным, а также сокращает время для приготовления горячих и холодных блюд в домашних условиях и на предприятиях общественного питания. Объектами исследования в работе являлись соусы аррабиата, бешамель и песто, выбранных путем опроса потребителей. Вопросы: 1. Какими	Разработка криотехнологии приготовления итальянских соусов (аррабиата, бешамель и песто) и элементов системы ХАССП для их производства с целью обеспечения биологической безопасности продукции и услуги питания населения	Для осуществления поставленной цели сформулированы следующие задачи: • Провести анализ научной литературы по теме исследования; • Проведение PEST- и SWOT-анализов, и оценки потребительских предпочтений употребления соусов • Изучить изменения соусов до замораживания и после дефростации; • Разработать нормативно-техническую документацию; • Исследовать качество и биологическую безопасность замороженных соусов.	Промежуточный отчет по выполнению темы заслушан и утвержден главным специалистом, руководителем инновационного аналитического центра Группы «Черкизово»	Разработаны криотехнология приготовления итальянских соусов (аррабиата, бешамель и песто) и элементы системы ХАССП для их производства. При проведении микробиологического исследования установлено, что структурных изменений у соусов в сравнении с образцами до замораживания и после дефростации не наблюдается. При проведении микробиологического исследования установлено, что микробиологические показатели соусов в процессе хранения инновационного аналитического центра Группы «Черкизово» и остаются в пределах допустимых значений по требованиям биологической безопасности. При проведении органолептического исследования установлено, что значительного изменения соусов до замораживания и после дефростации, по рассматриваемым критериям, не наблюдается. На все исследуемые соусы – аррабиата, бешамель и песто была разработана нормативная документация, акты по	По результатам исследования были получены три соуса – аррабиата, бешамель и песто подвергнутые замораживанию и после дефростации. Дефростированный продукт не имеет отличий от свежеприготовленного соуса, что подтверждают проведенные исследования. Разработаны проекты нормативно-технической документации на данный продукт. Разработаны элементы системы ХАССП для производства соусов. Разработаны решения, направленные на обеспечение биологической безопасности продукции и услуги питания населения	В результате проведенных исследований показана целесообразность разработки криотехнологии замороженных соусов – как и обеспечения биологической безопасности, так и в prolongации сроков годности готового продукта. В целом полученные результаты способствуют решению важной задачи – обеспечению населения безопасным и качественным пищевым продуктом и изысканию прогрессивных технологий, направленных на сохранение первоначальных качества продукта. Основные положения работы были опубликованы в статье: Тишкова, А.И. Перспективы использования криотехнологии в разработке итальянских соусов в условиях сохранения риска распространения коронавируса / А.И. Тишкова, О.А. Суворов // В книге: Сборник Саптинские чтения Материалы (IV Всероссийской (национальной) научно-практической конференции). – Тамбов: ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»		
59	Образовательный, Научный, Учебно-методический	Образовательная политика, Научно-исследовательская политика	Комплексная переработка кроликов с использованием технических и технологических решений	Студенческий стартап-проект в рамках программы «ВКР как стартап»	Разработать полный технологический цикл производства: от выращивания кроликов, убой и холодильной обработки до получения готового продукта с учётом ветеринарно-санитарных мероприятий и подбором оборудования	Разработка оптимальных технологических схем переработки мяса кролика с предложением технических решений под индивидуальные характеристики конкретного производства → Снижение издержек производства за счёт повышения контроля качества технологических процессов → Увеличение производительности производства за счёт внедрения современных технологических решений → Оценка выгоды и окупаемости предприятия с точки зрения ветеринарно-санитарных аспектов [ территория, микросреда и пр. ] → Проведение расчёта и разработки различных схем и планов по дератизации и дезинфекции, которые будут использоваться на предприятии, в целях повышения качества выходящей	Проект показал свою актуальность и востребованность, так как обеспечивает: → Импортозамещение в области производства пищевых продуктов → Расширение линейки диетических продуктов → Комплексный подход к проектированию пищевых предприятий → Автоматизация ручного труда при помощи робототехники → Развитие малого и среднего бизнеса в России, а также рынки сбыта					
60	Образовательный, Научный, Учебно-методический	СП Бюгород, Образовательная политика, Научно-исследовательская политика	Студенческий стартап-проект в рамках программы «ВКР как стартап» «Формирование функциональной направленности мясных продуктов на основе принципов биотрансформации коллагеносодержащего сырья»	Совместное использование коллагенового гидролизата, витаминов и минеральных веществ в технологии пищевых продуктов позволит получить готовые изделия функциональной направленности.	Разработка рецептуры и технологии мясосодержащего кулинарного изделия высокой степени готовности для снижения окислительного стресса организма человека.	1. Получение и сохранение при тепловой обработке биологически активных веществ. 2. Производство безопасной и конкурентоспособной продукции. 3. Глубокая переработка коллагеносодержащего сырья	1. Опираясь на принципы пищевой комбинаторики и современной нутрициологии, обоснована актуальность сочетания ингредиентов животного и растительного происхождения для взаимного обогащения конечного продукта эссенциальными веществами. 2. Проведены сравнительные существующие подходы к биотрансформации побочного коллагеносодержащего сырья, предложены новые протектолитические ферментные препараты для протектолиза коллагеносодержащего сырья. Научно-обоснован способ получения биотрансформированного губы КРС. Целесообразность применения подобранных параметров биомодификации (концентрация коллагеназы музейной культуры бацилломицета <i>Flammulina velutipes</i> : 0,01 % к массе сырья; продолжительность биомодификации: 2ч), позволяет получать мясосодержащие	Разработана технология мясосодержащего кулинарного изделия высокой степени готовности с научно-обоснованным составом витаминно-минерального премикса. Определены рациональный способ тепловой обработки, условия упаковки и хранения готового изделия, способствующая эффективному ресурсосбережению.				

61	Образовательный, Научный, Учебно-методический	Образовательная политика, Научно-исследовательская политика	Студенческий стартап-проект в рамках программы «ВКР как стартап» "Создание шингитополимерных композиций для упаковки пищевых продуктов"	В процессе хранения и реализации пищевые продукты, подвергаются физическим изменениям, в результате которых происходит влагообмен между продуктом и окружающей средой, механически повреждением, химическим процессам, протекающим в самом продукте (например, окисление жиров под действие кислорода), а также микробиологической порче. Применение упаковочных материалов на основе полиолефинов (полиэтилен, полипропилен), позволяет снизить воздействующие факторы, приводящие к быстрой порче пищевых продуктов. Однако по своей природе полиолефиновые и полипропиленовые пленки не обладают антимикробными свойствами. В связи с этим возникла необходимость в разработке новых полимерных материалов с антимикробными и бактерицидными свойствами. Материалы с антимикробными свойствами представляют большой интерес у производителей, так как способны значительно продлевать сроки хранения упакованных в них товаров, обеспечивать асептические условия хранения.	Получить новые полимерные композиции, на основе ПЭ и шингита и обладающими антимикробными свойствами.	1) Получить экспериментальные образцы на основе ПЭ с различным содержанием шингита 2) Исследовать свойства полученных экспериментальных образцов	1. Получены экспериментальные образцы на лабораторной экструзионной установке полиолефиновых пленок с шингитом из суперконцентрата функциональной добавки для полимерных материалов, содержащие шингит, в концентрациях 5, 10, 20 %, один контрольный образец из чистого ПЭ. При визуальной оценке образцов и испытании физико-механических и реологических свойств образцов установлено, что при содержании 10 и 20% шингита в композиции, образцы имеют неровную дефектную поверхность и низкие по сравнению с контролем физико-механические свойства, а при содержании в композиции 5% шингита, образцы имеют гладкую ровную поверхность и физико-механические свойства близкие по значениям к контрольному образцу. В связи с этим для проведения испытаний на антимикробные свойства рекомендованы образцы с 5% шингита. 2. Проведены исследования антимикробных свойств.	Полученные результаты дали возможность написать заявку на патент.				
62	Образовательный, Научный, Учебно-методический	СП Бюгород, Образовательная политика, Научно-исследовательская политика	Студенческий стартап-проект в рамках программы «ВКР как стартап» «Разработка технологии твора и творожного пудинга со жмыхом кедровых орехов»	Жмых фундука обладает высокой биологической ценностью, за счет сбалансированного аминокислотного состава, в частности по незаменимым аминокислотам. Соответственно, жмых фундука можно использовать для повышения массовой доли белка в молочных продуктах. Оптимальное соотношение животных и растительных жиров в рационе современного человека – 70:30, то есть из общего количества поступающих в организм жиров (100-105 г в сутки) животных жиров должно быть 70-75 г, а растительных – 30 г. Жмых фундука позволяет повысить биологическую ценность молочных продуктов, за счет содержания полноценного жирнокислотного состава. Минеральные вещества участвуют в важнейших обменных процессах организма: водно-солевом, кислотно-щелочном, в поддержании осмотического давления, являются компонентами буферных систем организма и т.д. Жмых ореха фундука богат различными минеральными веществами, позволяющими	Разработка рецептуры и технологической схемы нового творожного продукта в сочетании с ценными продуктами переработки растительного сырья (фундучным жмыхом), а также исследование влияния жмыха на физико-химические, функционально-технологические и органолептические показатели готового продукта.	Изучение состава и свойства жмыха фундука; изучение влияния различной массовой доли жмыха на органолептические и физико-химические показатели готового продукта; разработка рецептуры и технологии производства творожного пудинга со жмыхом ореха фундука; товароведческая оценка продукта.	В результате проведенных исследований установлено, что введение жмыха фундука обогащает продукт пищевыми волокнами, интенсифицирует процесс сквашивания и улучшает консистенцию, вкус и запах кисломолочного продукта.					
63	Образовательный, социальный	СП Бюгород, Молодежная политика, Инфраструктурная политика	Проект Тренингового центра «Открытая среда»	В современном мире молодежь все чаще сталкивается с трудностями устройства на работу, но даже после приема на работу остаются неконкурентоспособными. Это связано с тем, что при получении высшего и профессионального образования, студенты обучаются профессиональным навыкам по конкретной специальности - так называемым «hard skills», не уделяя достаточного внимания гибким навыкам – «soft skills»: стрессоустойчивости, правильной коммуникации, планированию и многим другим, которые могут повысить конкурентоспособность молодых специалистов на рынке труда. Студенческий тренинговый центр «Открытая среда» подразумевает комплексную программу обучения, благодаря взаимодействию «мягких» и «твердых» навыков в образовательном процессе. Развитие личностных качеств будущих выпускников и молодых специалистов будет способствовать формированию гибкой среды для развития человеческого потенциала. «Soft skills» дают возможность повысить эффективность профессиональной	Создание тренингового центра, который позволит объединить в себе изучение «hard skills» и «soft skills» навыков а также развитие личностных компетенции по средствам проведения образовательно-практических мероприятий (онлайн и офлайн) для не менее 300 участников проекта	1. Проведение рекламной кампании проекта и разработка программы обучения 2. Подготовка площадки для проведения обучения, разработка необходимых документов 3. Организация и проведения образовательно-практических мероприятий 4. Создание отчета по итогам реализации проекта и расылка итогов медиа материалов	1. Количество участников мероприятий, вовлеченных в реализацию проекта - 300 2. Количество публикаций о мероприятиях проекта в средствах массовой информации, а также в информационно телекоммуникационной сети «Интернет» - 50 3. Количество просмотров публикаций о мероприятиях проекта в информационно телекоммуникационной сети «Интернет» - 30 000	Открытие центра создаст условия для повышения конкурентоспособности среди молодых специалистов и будет способствовать всестороннему развитию студентов и выпускников в процессе профессионального обучения	Открытие центра создаст условия для повышения конкурентоспособности среди молодых специалистов и будет способствовать всестороннему развитию студентов и выпускников в процессе профессионального обучения	нет	отсутствует	



64	Образовательный, учебно-методический	СП Art Science – Парк	Инженерные каникулы «Мастерская программирования»	Проведение Инженерных каникул для школьников города Москвы.	Создание условий для повышения уровня мотивации обучающихся к выбору профильного обучения технической и инженерной направленности, а также формирования необходимых функциональных компетенций и формирование инженерного мышления у обучающихся города Москвы.	1. Разработка программы проведения Инженерных каникул «Старт-ПРО». 2. Разработка экскурсионных программ в лаборатории МГУПП или на площадке предприятий-партнёров. 3. Создание социально-педагогического пространства для повышения уровня компетенций и мотивации московских школьников при выборе технических и инженерных профессий посредством интерактивного погружения в ТОП востребованных профессий. 4. Создание интегрированного мотивирующего пространства технического и инженерного образования, а также научно-технического творчества детей, молодежи и педагогов. 5. Развитие сетевого взаимодействия при сопровождении одаренных детей в инженерно-технических науках между органами управления образования г. Москвы, общеобразовательными организациями,	Количественные: 310 обучающихся школ столицы. Программа мероприятия каникул: 1 шт. 3 повтора программы каникул, 4 конкурсных мероприятия и 20 экскурсий в инновационные Центры и лаборатории университета.	Профориентационная работа для привлечения абитуриентов на ведущие направления подготовки.	Популяризация профессий инженерного кластера	Популяризация профессий инженерного кластера		
65	Образовательный, учебно-методический	СП Art Science – Парк	Инженерный класс в московской школе «Твоя перспектива»	Реализация цикла программ дополнительного образования технической направленности для школьников города.	Создание условий для повышения уровня мотивации обучающихся к выбору профильного обучения технической и инженерной направленности, а также формирования необходимых функциональных компетенций и формирование инженерного мышления у обучающихся города Москвы.	1. Разработка 2 дополнительных общеобразовательных программ по 2-м направлениям. 2. Разработка 2 программ проектной и исследовательской деятельности школьникам по 2-м направлениям. 3. Создание социально-педагогического пространства для повышения уровня компетенций и мотивации московских школьников при выборе технических и инженерных профессий посредством интерактивного погружения в ТОП востребованных профессий. 4. Создание интегрированного мотивирующего пространства технического и инженерного образования, а также научно-технического творчества детей, молодежи и педагогов. 5. Развитие сетевого взаимодействия при сопровождении одаренных детей в инженерно-технических науках между органами управления образования г. Москвы, общеобразовательными организациями,	Количественные: 297 обучающихся, реализация 3 программ дополнительного образования и 2 программ проектно-исследовательской деятельности школьников.	Профориентационная работа для привлечения абитуриентов на ведущие направления подготовки.	Популяризация профессий инженерного кластера	Популяризация профессий инженерного кластера		
66	Образовательный, Научный, Учебно-методический	СП Art Science – Парк	Научно-исследовательские академические каникулы с пищевым	Проведение научно-исследовательских каникул для школьников столицы	создание условий для: повышения уровня мотивации обучающихся к выбору профильного обучения в направлении микробиологии; формирования необходимых функциональных компетенций и формирования научно-исследовательского типа мышления у обучающихся города Москвы.	1. Разработка программы научно-исследовательских каникул для обучающихся. 2. Разработка 5 интерактивных экскурсий в лаборатории университета и на площадке предприятий-партнёров. 3. Создание социально-педагогического пространства для знакомства обучающихся с профессиями в сфере микробиологии. 4. Организация и руководство проектной и исследовательской деятельностью обучающихся. 5. Развитие сетевого взаимодействия при сопровождении одаренных детей между органами управления образования г. Москвы, общеобразовательными организациями и образовательными организациями высшего образования, а также представителями компаний-партнёров МГУПП.	Количественные: 350 обучающихся школ столицы. Программа мероприятия каникул: 1 шт. 3 повтора программы каникул, 4 конкурсных мероприятия и 20 экскурсий в инновационные Центры и лаборатории университета.	Профориентационная работа для привлечения абитуриентов на ведущие направления подготовки.	Популяризация профессий пищевой промышленности	Популяризация профессий пищевой промышленности		

67	Образовательный, инфраструктурный, социальный	СП Art Science – Парк, Инфраструктурная политика	Открытие детского Технопарка	Открытие Детского технопарка МГУПП	Создание высокотехнологичной площадки, объединяющей образование, науку и бизнес.	1. разработка концепции развития технопарка. 2. привлечение школьников на программы ДПО. 3. запуск работы всех лабораторий технопарка.	3500 обучающихся прошли обучение в технопарке МГУПП	Профориентационная работа для привлечения абитуриентов на ведущие направления подготовки.	Популяризация профессий пищевой промышленности	Популяризация профессий пищевой промышленности
68	Инфраструктурный, научный	СП Art Science – Парк, Инфраструктурная политика	Открытие Лаборатории пищевых аддитивных технологий	Открытие Лаборатории пищевых аддитивных технологий	Создание площадки для исследований и разработок в сфере пищевых аддитивных технологий	Привлечение студентов и школьников к исследованиям и разработкам в сфере пищевых аддитивных технологий.	Проведены первые мастер-классы для обучающихся	Профориентационная работа для привлечения абитуриентов на ведущие направления подготовки.		
69	Инфраструктурный, научный	СП Art Science – Парк, Инфраструктурная политика	Открытие Лаборатории композитных материалов и формовки	Открытие Лаборатории композитных материалов и формовки	Создание площадки для исследований и разработок по композитным материалам и формовки	Привлечение студентов Проведение научных исследований	Проведены первые мастер-классы для обучающихся	Профориентационная работа для привлечения абитуриентов на ведущие направления подготовки.		

70	Инфраструктурный, научный, социальный	СП Art Science – Парк, Инфраструктурная политика	Открытие Лаборатории прототипирования и проектной деятельности	Открытие Лаборатории прототипирования и проектной деятельности	Создание площадки для исследований и разработок	Привлечение студентов Проведение научных исследований	Проведены первые мастер-классы для обучающихся	Профориентационная работа для привлечения абитуриентов на ведущие направления подготовки.				
71	Инфраструктурный, научный	СП Art Science – Парк, Инфраструктурная политика	Открытие Центра развития добровольческих инициатив	На сегодняшний день институт добровольчества в России довольно молодой, перспектив для его развития открывается большое количество. Для студенческой молодежи добровольчество — это возможность развиваться в таких направлениях, как социальная практика, возможности реализации своего потенциала, развитие ее социальной активности, будущего профессионального роста. В связи с этим очень важно создавать новые формы и виды организации волонтерской деятельности в студенческой среде. Центр развития добровольческих инициатив – это место встречи руководителей волонтерских проектов, партнеров и друзей центра, проведения творческих мастер-классов, место собраний студентов волонтеров и команд волонтерских проектов. Для продуктивной работы требуется мобильное пространство под конкретную задачу. Отсутствие жестких границ позволяет легко перемещаться и видоизменять пространство за считанные минуты. Создать такое пространство невозможно без инфраструктурных изменений. Волонтерского центра.	Создание открытой площадки для реализации социально значимых студенческих инициатив, разработки социальных проектов в области улучшения качества студенческой жизни, реализации разработанных проектов.	1. Создание площадки для взаимодействия между представителями волонтерского движения среди молодежи, образовательных организаций и добровольческих центров 2. Повышение престижа студенческого волонтерского сообщества путем проведения информационной кампании в СМИ и социальных сетях 3. Открытие Центра и реализация образовательных практических добровольческих проектов 4. Открытие Центра и реализация образовательных практических добровольческих проектов	1. Количество участников мероприятий, вовлеченных в реализацию проекта - 190 2. Количество публикаций о мероприятиях проекта в средствах массовой информации, а также в сети «Интернет» -60 3. Количество просмотров публикаций о мероприятиях проекта в сети «Интернет» - 60 000	Развитие внутривузовских добровольческих отрядов и объединений.	Помощь в организации и проведении межвузовских и городских мероприятий	1. Развитие у студенческой молодежи таких качеств как трудолюбие, добросовестность, забота, отзывчивость и милосердие. 2. Укрепление молодежи идеями добра, взаимопомощи, духовного и физического совершенствования. 3. Формирование в ходе деятельности более ответственного, патристичного, социально активного, населения. 4. Повышение уровня социальной сферы жизни.	нет	отсутствуют
72	Образовательный, социальный	Молодежная политика	Кубок Первокурсников	Организация и проведение фестиваля КВН среди команд первокурсников.	развитие креативно-творческого потенциала студентов МГУПП посредством их вовлечения в движение КВН	1. вовлечение студентов в общественную и культурную жизнь Университета 2. предоставление возможности реализации творческого потенциала студентов 3. популяризация КВН-движения в вузе	1.Создание 7 новых команд КВН 2. организация и непосредственное участие команд КВН в мероприятиях различного формата, и проведении различных досуговых мероприятий 3. привлечение новых участников КВН из числа студенческой молодежи 4. организация и проведение систематических репетиций, товарищеских игр 2. повышение уровня подготовки команд через обучение членов начинающих команд основам игры КВН	1.пропаганда идей и ценностей КВН в молодежной среде, 2.повышение культурного, нравственного, интеллектуального развития студентов 3. формирование и трансляция студенческих традиций				

73	Образовательный, социальный	Молодежная политика	Студенческий Медиацентр	Студенческий Медиацентр в своей деятельности обеспечивает публичную передачу информации о деятельности Университета, молодежной политики, учебной и творческой деятельности обучающихся Университета и представление ее в различных формах и на различных площадках.	Цель - информационная поддержка и освещение социально значимых событий, организаторами и участниками которых являются обучающиеся и преподаватели МГУПП	1. создание условий для развития социальной, творческой активности студенческой молодежи; 2. информационная поддержка и содействие органам студенческого самоуправления, студенческим объединениям Университета в освещении их деятельности; 3. содействие реализации общественно значимых молодежных инициатив	1. увеличение количества обучающихся, вовлеченных в деятельность органов студенческого самоуправления и информированных о ней; 2. укрепление и развитие отношений между органами студенческого самоуправления, студенческими объединениями и структурными подразделениями Университета, а также другими различными молодежными образовательными и общественными объединениями 3. Создание медиaproдуктов	Достижение высокого уровня медиа и информационной культуры студентов МГУПП позволяет развивать профессиональные, личностные компетенции, деловые и кросс-культурные коммуникации, безопасно и цивилизованно вести плодотворный диалог в медианасыщенной информационной среде	установление и развитие сотрудничества со студенческими медиацентрами высших учебных заведений России с целью совместной творческой деятельности и обмена опытом		
74	Социальный	Молодежная политика	Волонтерский проект «Дари еду. Социальные кухни»	Обеспечение горячими обедами нуждающихся пенсионеров посредством запуска социальной кухни по модели dark kitchen. Волонтеры МГУПП реализуют проект в м/р Митино. Организаторы проекта: ОИФ и Благотворительный фонд «Дари еду»	Цель - оказание безвозмездной помощи людям, нуждающимся в ней, работа с социально незащищенными категориями людей.	1. развитие и поддержка молодежных инициатив, направленных на организацию добровольческого труда молодежи 2. участие в общественно значимых мероприятиях 3. формирование активной гражданской позиции обучающихся, самоорганизации, чувства социальной ответственности, солидарности, взаимопомощи и милосердия	1. помощь одиноким ветеранам, оказавшимся в тяжелой жизненной ситуации, 2. вовлечение новых добровольцев в ряды волонтерского движения МГУПП 3. подготовка волонтеров МГУПП для участия в общероссийских социально значимых проектах	1. координация деятельности волонтерских отрядов с организациями- партнерами; 2. получение опыта реализации волонтерских проектов и подготовка предложений по дальнейшему развитию волонтерской деятельности 3. формирование механизмов вовлечения студентов в многообразную общественную деятельность	1. Помощь государству в решении его социальных задач 2. распространение идей и принципов социального служения среди молодежи 3. Распространение пилотного проекта на все регионы РФ		
75	Социальный	Молодежная политика	Проектный офис "Молодежь Москвы" (взаимодействие с Комитетом общественных связей и молодежной политики г.Москвы)	Работа офиса направлена на поддержку и эффективное управление молодежными идеями и инициативами, развитие социальной, общественной и научно-инновационной активности обучающихся. Студенты участвуют в проектах "Московский диалог", "На районе", "Зачетная Москва", "ВРаботе", "Дебаттл", "Студенческая лига Stand Up" и "КиберМосква". Проекты посвящены темам общения, саморазвития, творческой самореализации, неформального образования, спорта и трудоустройства. Помимо этого, "Молодежь Москвы" активно поддерживает городские молодежные сообщества и НКО, а также организует крупные мероприятия и акции	Эффективное управление молодежными идеями и инициативами, координация, популяризация и развитие проектной деятельности среди обучающихся Университета	1. Вовлечение молодежи в проектную деятельность; 2. Создание творческой среды, объединяющей обучающихся различных направлений и специальностей, позволяющей проектировать новые виды продукции, услуг. 3. Внедрение эффективных механизмов реализации студенческих инициатив; 4. Участие в молодежных, студенческих и иных конкурсах и грантах, укрепление межвузовских, межрегиональных и международных связей, а также развитие различных форм партнерства в сфере молодежной проектной деятельности.	1. привлечение молодежи к участию в грантовых программах, развитие проектного мышления студентов, поддержка студенческих инициатив и создание проектных команд для участия в форумных компаниях как внутри вуза, так и во внешних проектах. 2. Участие в работе Студенческого совета г.Москвы. 3. Участие студентов МГУПП в проектах Московский диалог, Зачетная Москва и др.	Помощь студенческим клубам, инициативным группам при разработке и реализации социальных проектов и идей	содействие реализации молодежной политики в г. Москве		

76	Образовательный, социальный	Молодежная политика	Студенческий парламентский клуб	Студенческие парламентские клубы – это молодежное объединение студентов, которые совершенствуют свои навыки, следят за общественно – политической жизнью города, страны, развивают студенческое самоуправление. Основные направления работы: обучение искусству дебатов, изучение процесса законотворчества, встречи с первыми лицами Москвы, проведение развивающих тренингов и лекций от известных личностей. Одним из ключевых направлений СПК являются: «Лига дебатов» – стандартный британский формат Парламентских дебатов. «Дебат-шоуруты» – уникальный беспресудный и горячий формат дебатов на самые актуальные, социально – значимые темы в формате «боя без правил», где победитель определяется шумомером. «Школа молодого законодателя» – площадка для встреч и воркшопов с профессиональными спикерами, экспертами. «ПолитКухня» – это новое, но уже популярное и излюбленное направление проекта, суть которого заключается в живом общении студентов с представителями законодательной и исполнительной	Формирование у студентов активной жизненной позиции гражданина и патриота в различных видах социально-значимой деятельности	1. формирование правовой и политической культуры студентов 2. представление интересов студентов в вузе и на городском уровне 3. обеспечение учета мнения студентов при принятии решений Правительством Москвы и полномочественными учреждениями в сфере молодежной политики	1. участие в мероприятиях по обсуждению проблем молодежи, организациях Правительством Москвы; 2. участие в информировании студентов по вопросам молодежной политики; 3. участие во встречах с руководителями городских структур, изучение процесса разработки и принятия инициатив; 4. организация и проведение «Лиги дебатов».	На заседаниях члены СПК получают знания законодательного процесса. Учатся вести дискуссии и дебаты, что способствует выработке коммуникативных навыков для работы в коллективе. Клуб также проводит занятия по основам командообразования и публичных выступлений.	СПК МГУПП принимает участие в мероприятиях по обсуждению проблем молодежи, организациях Правительством Москвы. Посещение общественно значимых мероприятий города Москвы.			Ограничения, связанные с эпидемиологической обстановкой, при проведении очных мероприятий
77	Образовательный	Молодежная политика, образовательная политика	Школа журналистики	Создание студенческого сообщества для формирования у обучающихся начальных компетенций в области журналистики	Формирование площадки для развития у студентов навыков написания информационных статей	Привлечение студентов к освещению событий, происходящих в университете	Привлечение студентов к написанию статей для сайта университета	Вовлечение студентов в университетскую жизнь				
78	Социальный	СП Art Science – Парк, Молодежная политика	Фото-видео студия «МГУППstudio»	Создание площадки для реализации студентами своих способностей в фото- и видеосъемке, развитие навыков по данному направлению	Создание условий для успешной самореализации студентов в процессе обучения	Сформировать систему поддержки инициативных и талантливых студентов Способствовать всестороннему развитию студентов	Сформирована команда студентов по фото- и видеосъемке, участие в различных мероприятиях и проектах	Развитие и реализация воспитательной работы университета				
79	Образовательный, социальный	СП Art Science – Парк, Молодежная политика	Фотошкола	Создание студенческого сообщества для формирования у обучающихся начальных компетенций в области фотографии	Обучение фотомастерству	Обучение искусству фотографирования, предоставление возможности получения первого опыта в стенах университета	Привлечение студентов к фотофиксации мероприятий университета	Вовлечение студентов в университетскую жизнь				
80	Социальный	СП Art Science – Парк, Молодежная политика	Проект по созданию студенческого спасательного отряда "Сокол"	Организация деятельности Студенческого спасательного отряда, который является формой студенческого самоуправления, ведущей молодежную добровольческую деятельность в области гражданской обороны в части проведения работ, направленных на предупреждение и ликвидацию последствий чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и экологического характера. Организация обучения и практики студентов-спасателей, обучение приемам и способам спасения и эвакуации людей и материальных ценностей.	Участие студентов в решении государственных задач в области защиты территорий и населения страны при возникновении ЧС различного характера; популяризация культуры безопасности среди молодежи	1. проведение профилактической и просветительской работы в области культуры безопасности, обучение студентов навыкам оказания первой помощи; 2. воспитание у молодежи объективной оценки возможных чрезвычайных ситуаций; 3. формирование у молодежи умений и навыков грамотно действовать в чрезвычайной ситуации природного и техногенного характера в случае их возникновения; 4. обеспечение безопасности культурных, спортивных и иных мероприятий с массовым пребыванием людей	обучение навыкам и действиям по современному предотвращению возможных аварийных ситуаций, приемам оказания первой помощи пострадавшим при чрезвычайных ситуациях, правилам пользования индивидуальными средствами защиты; – обучение порядка и правилам взаимодействия с пожарно-спасательными подразделениями и медицинской службой; – выработка у обучающихся и сотрудников навыков и способности самостоятельно, грамотно и оперативно ориентироваться в ситуации при возникновении угрозы ЧС и принимать правильные меры по предупреждению происшествий;	1. содействие в формировании кадрового резерва для различных отраслей экономики Российской Федерации 2. консолидация усилий общества в решении проблем безопасности и спасения населения в условиях воздействия вредных и опасных факторов природного, техногенного, криминального и медико-биологического характера				

81	социальный	Молодежная политика	КВН МГУПП	<p>Проект направлен на вовлечение студентов МГУПП в движение КВН. Актуальность проекта обусловлена необходимостью осмысления КВН как досугово-зрелищной формы массовой культуры, которая соприкасается с огромной молодежной аудиторией и оказывает осязаемое влияние на формирование ее вкусов, предпочтений, ценностей.</p>	<p>Развитие коммуникативных навыков и творческих способностей студентов для их адаптации в современном обществе через приобщения к КВН-движению</p>	<p>1. вовлечение студентов в общественную и культурную жизнь Университета 2. предоставление возможности реализации творческого потенциала студентов 3. популяризация КВН-движения в вузе</p>	<p>1. повышение уровня КВН концертов и творческих способностей молодежи; 2. увеличение количества активно играющих студенческих команд КВН в МГУПП 3. участие Сборной команды КВН МГУПП в различных лигах, фестивале КВНФН</p>	<p>1. создание у молодежи, вовлеченной в КВН, базы знаний и опыта, которые позволят развивать различные творческие направления 2. вовлечение в общественно активную деятельность более 250 студентов МГУПП</p>				
82	социальный	Молодежная политика	Мисс МГУПП-2021	<p>Организация и проведение студенческого творческого конкурса красоты, эрудиции, творчества и спорта. Тема конкурса «Космос», конкурс приурочен к 60-летию полета человека в космос.</p>	<p>выявление и поддержка талантливой молодежи, пропаганда студенческого творчества и популяризация средствами массовой информации, сохранение культуры, традиций и обычаев народов России, формирование позитивного социального и профессионального имиджа студенческой молодежи.</p>	<p>1. Формирование у молодежи стремления к духовному и физическому совершенству, спорту, здоровому образу жизни и гармоничному развитию личности, активной жизненной позиции. 2. Создание условий для реализации творческих инициатив и раскрытия потенциала студенческой молодежи; 3. Достойное представление Университета на региональных, общероссийских и международных конкурсах.</p>	<p>1. выявление талантливых и активных студентов Университета, стимулирование их творческой и социальной деятельности для дальнейшего личностного развития. 2. развитие организаторских способностей обучающихся</p>	<p>1. совершенствование форм и методов работы по нравственному и эстетическому воспитанию студентов; 2. формирование традиций университета; 3. совершенствование форм организации досуга студентов</p>				

83	Образовательный, социальный	СП Art Science – Парк, Молодежная политика	Проект по созданию педагогического отряда "Аврора"	Вовлечение студентов в организацию отдыха, досуга и занятости детей и подростков в каникулярное и внешкольное время.	Общественное воспитание молодежи, реализация социальных и трудовых принципов молодежи, содействие личностному развитию и процессам трудовой и социальной адаптации молодежи, решение материальных и социальных проблем студенчества через вовлечение в работу студенческих педагогических отрядов, вожацтво.	1. содействие временному и постоянному трудоустройству студентов 2. привлечение учащейся молодежи к участию в трудовой деятельности; 3. патриотическое воспитание молодежи, поддержка и развитие традиций движения студенческих отрядов, культурная и социально-значимая работа среди населения 4. развитие движения студенческих педагогических отрядов	1. участие в Съёте студенческих отрядов города Москвы 2021 2. участие во Всероссийском Форуме ВПА «Снежный десант РС-О» 3. участие в Школе подготовки вожатых студенческих отрядов г. Москвы 2021 года 4. участие в Туристическом слёте студенческих отрядов города Москвы 5. обучение в Школе командного состава студенческих отрядов Москвы 2021 года 6. участие в IX Всероссийском Форуме СПО	1. подготовка педагогических кадров, посредством прохождения студенческой образовательной программы "Школа вожатского мастерства" 2. привлечение студентов к работе с детьми и подростками в каникулярное и внеучебное время 3. участие в Днях открытых дверей МГУПП		содействие в формировании кадрового резерва для различных отраслей экономики Российской Федерации		
84	Организационный	СП Art Science – Парк	Проект "Неделя итальянской кухни в мире при поддержке Посольства и Генерального консульства Италии в Москве"	Неделя итальянской кухни в мире ежегодно проводится в конце ноября с целью популяризации итальянской гастрономии, этногастрономии и особенностей кулинарии разных регионов Италии. МГУПП ежегодно принимает участие в неделях итальянской кухни. Мероприятие организуется при поддержке Посольства Италии в Москве.	Популяризация итальянской гастрономии, этногастрономии и особенностей кулинарии разных регионов Италии	Проведение мастер-классов с участием итальянских шеф-поваров; Популяризация МГУПП; Развитие и укрепление международного сотрудничества; Обучение студентов	Проведение мастер-класса по приготовлению блюд итальянской кухни при участии итальянского шеф-повара с онлайн-трансляцией в Италию	Укрепление международных связей	Привлечение новых студентов в г. Москва	Содействие экспорту образования		Ограничения по привлечению участников мастер-класса в связи с эпидемиологической обстановкой

85	Научный, образовательный, учебно-методический	СП Art Science – Парк, Образовательная политика, Политика управления человеческим капиталом	Реализация научно-просветительских программ и проведение практико-ориентированных занятий для обучающихся и педагогических работников на базе центров технологической поддержки образования	Реализация цикла программ дополнительного образования технической направленности для школьников города.	1) Развитие дополнительного образования детей технической и естественнонаучной направленностей на площадках Центров технологической поддержки образования (далее - ЦТПО) на базе федеральных вузов города Москвы; 2) Обеспечение системного выявления и сопровождения одаренных детей в инженерных науках детей; 3) Развитие технологической компетентности московских школьников; повышение их мотивации к выбору инженерных профессий и создание системы непрерывной подготовки будущих квалифицированных инженерных кадров, обладающих академическими знаниями и профессиональными компетенциями для развития приоритетных направлений отечественной науки и техники.	1) Развитие и обеспечение деятельности ЦТПО города Москвы как элемента техносферы дополнительного образования; 2) Обновление содержания дополнительных общеобразовательных программ технической и естественнонаучной направленностей в соответствии с перспективными направлениями развития науки, техники и экономики региона; 3) Реализация дополнительных общеобразовательных программ технической и естественнонаучной направленностей, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий; 4) Информирование общественности о возможностях ЦТПО, осуществляющих образовательную деятельность по реализации дополнительных общеобразовательных программ, в том числе на Портале государственных и муниципальных услуг города Москвы (www.mos.ru), в средствах массовой информации.	1) Увеличение количества обучающихся по дополнительным общеразвивающим программам технической и естественнонаучной направленностей. 2) Повышение образовательных результатов обучающихся образовательных организаций, обладающих академическими знаниями и профессиональными компетенциями для развития приоритетных направлений отечественной науки и техники.	Профориентационная работа для привлечения абитуриентов на ведущие направления подготовки.	Популяризация профессий инженерного кластера	Популяризация профессий инженерного кластера		
86	Образовательный, социальный	СП Art Science – Парк	Проект "Университетские субботы в Пищевом университете"	Проведение цикла мероприятий	Целью проекта «Университетские субботы в Пищевом университете» является просветительская и профориентационная работа для школьников, студентов и взрослых, а также развитие системы непрерывного образования по приоритетным направлениям профессиональной деятельности обучающихся, мотивация к выбору будущей профессии.	Повышение образовательного уровня и поддержка профильного обучения; организация интеллектуального досуга школьников, студентов колледжей и вузов, родителей и населения города Москвы; повышение готовности школьников и молодежи к выбору профессии, стимулирование ранней профессиональной ориентации на получение инженерно-технического образования в области пищевой и перерабатывающей промышленности; расширение кругозора и получение знаний о технологиях пищевой промышленности, ветеринарии, пищевой безопасности, экономике, общественном питании, биотехнологии и других направлениях наук; приобретение школьниками и студентами первичных навыков занятий в научно-технологических лабораториях; дополнение знаний в интересующих областях; знакомство с жизнью университета студентами	Проведено 20 мероприятий, в которых приняло участие 980 школьников.	Профориентационная работа для привлечения абитуриентов на ведущие направления подготовки.	Популяризация направлений подготовки университета	Популяризация профессий инженерного кластера		



87	Научный	СП Art Science – Парк	Открытая городская научно-практическая конференция «Наука для жизни», Конкурс Предпрофессиональных умений «Предпрофессиональная мастерская для академического, кадетского и педагогического профилей», номинация «Академический класс»	Проведение предпрофессионального городского профильного экзамена для школьников.	Диагностика теоретических знаний и практических навыков, ключевых компетенций обучающихся образовательных программ профильных предметов и элективных курсов по химико-технологическому направлению. 2. Совершенствование системы профессионального отбора и поддержки одаренных детей и талантливой молодежи по химико-технологическому направлению.	<p>Выполнение роли оператора организатора 2-й практикоориентированной части экзамена.</p> <p>2. Определение порядка разработки, места хранения материалов для экзамена.</p> <p>3. Разработка демонстрационной версии задач, комплекта задач теоретической части и практикоориентированной части экзамена.</p> <p>4. Разработка критериев оценки результатов.</p> <p>5. Обеспечение обработки и проверки заданий 2-й практикоориентированной части экзамена.</p> <p>6. Составление расписания проведения 2-й практикоориентированной части экзамена и согласовывает их с ГАОУ ДПО МЦКО.</p> <p>7. Определение минимального количества баллов по результатам оценки сдачи экзамена, подтверждающее освоение образовательной программы среднего общего образования медико-инженерного профиля.</p> <p>8. Проведение тематических мастер-классов, семинаров и консультаций.</p> <p>9. Подготовка оборудования для проведения практической части экзамена.</p> <p>10. Проведение практической</p>	<p>передача результатов практической части экзамена в МЦКО;</p> <p>- отбор одаренных детей и талантливой молодежи</p> <p>- совершенствование методического обеспечения системы профильного общего образования, включая проект «Инженерный классы в московской школе»;</p> <p>- раннее профориентационное самоопределение обучающихся города Москвы;</p> <p>- создания интегрированного мотивирующего пространства инженерного образования;</p> <p>- обеспечения устойчивого инновационного развития системы образования региона.</p>	Профориентационная работа для привлечения абитуриентов на ведущие направления подготовки.	Популяризация профессий инженерного кластера	Популяризация профессий инженерного кластера		
88	Образовательный, социальный	СП Art Science – Парк, Молодежная политика	Проект "Школа лидеров"	Это социально-образовательная развивающая программа для студенческого актива, которая включала следующие треки: студенческое самоуправление, волонтерская деятельность, творческие проекты. При проведении Школы использовались апробированные технологии работы с молодежью. В рамках проекта для участников проводились семинары, мастер-классы, тренинги, деловые игры. Итогом Школы была разработка и защита участниками проектов по направлениям.	Цель - обеспечить получение студентами уровня знаний и умений лидерского профиля, создание эффективной команды студенческого самоуправления.	<p>1. Выявление и развитие организаторских, творческих качеств участников;</p> <p>2. Приобретение навыков социального проектирования</p> <p>3. Приобретение навыков лидерского поведения, индивидуальной и коллективной деятельности;</p> <p>4. Обучение участников умениям и навыкам организаторской деятельности, самоорганизации</p> <p>5. Дать участникам опыт командного взаимодействия</p>	<p>1. выявление активистов, имеющих высокий рейтинг и лидерский потенциал</p> <p>2. создание банка студенческих проектов по продвижению новых направлений развития студенческих объединений</p> <p>3. развитие новых эффективных инструментов создания кадрового резерва студенческого совета МГУПП</p> <p>4. улучшение коммуникации внутри команды студактива</p> <p>5. Прошли обучение 60 человек</p>	1. развитие системы наставничества; 2. продвижение инноваций в студенческом самоуправлении 3. Повышение лояльности к команде 4. формирование корпоративной культуры и университетских традиций				

89	Социальный	СП Art Science – Парк	Профориентационный форум для детей и подростков, в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	<p>традиционная система образования предлагает профориентационные продукты для детей старшего школьного возраста (социальные практики, профпробы, тестирование). Фокус внимания в данном вопросе должен сместиться на все категории детей. Такой акцент был сделан Президентом России В.В. Путиным в выступлении перед школьниками и педагогами на открытом уроке «Направление прорыва» в Ярославле в декабре 2018 года. Трудовой путь и так требует постоянного обучения, но самое главное найти основную профессиональную стезю, которой будут сопутствовать квалификационный рост и производственные успехи. Проблема эффективной профориентации традиционно имеет низкий приоритет у людей до момента пока они не сталкиваются со сложностями при трудоустройстве. Тогда как мероприятия данного проекта предлагают начать профориентацию уже с раннего возраста. Важно дать ребенку возможность ознакомиться со всем многообразием профессий. Поэтому именно создание открытой площадки для профориентационных мероприятий, будут способствовать профессиональному самоопределению подростков (учащихся и воспитанников, выпускников организаций для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа), также будут</p>	<p>Оказать содействие учащимся и воспитанникам в осознанном выборе профессиональной траектории по средствам знакомства с профессиональным направлением сферы общественного питания, а также оказать влияние на формирование культуры здорового питания и выявить основные пожелания целевой аудитории по совершенствованию системы питания в организованных детских коллективах.</p>	<p>профессиональному самоопределению, развитию профессиональных интересов и мотивации к трудоустройству детей и подростков, в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, выпускников детских домов посредством формирования знаний об актуальных профессионах сферы общественного питания посредством участия целевой аудитории</p> <p>1. в интерактивных презентациях, мастер-классах и практических занятиях.</p> <p>2. Способствовать социальной адаптации детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей за счет интеграции их в процесс проведения профориентационных мероприятий и в виде практических тематических занятий.</p> <p>3. Оказать содействие в формировании позитивного имиджа профессий сферы общественного питания и культуры здорового питания.</p> <p>4. Определить основные пожелания целевой аудитории относительно меню системы питания детей в организованных детских коллективах путем проведения опроса фокус-групп в период проведения Форума.</p>	<p>1. Количество участников мероприятий, вовлеченных в реализацию проекта - 260</p> <p>2. Количество публикаций о мероприятиях проекта в средствах массовой информации, а также в сети «Интернет» - 50</p> <p>3. Количество просмотров публикаций о мероприятиях проекта в сети «Интернет» - 50 000</p>	<p>Профориентационная работа для привлечения абитуриентов на ведущие направления подготовки.</p>	<p>Мероприятия Форума будут способствовать формированию у подростков представления о сфере общественного питания, в том числе, как профессиональной отрасли. Это позволит сделать профессии данной сферы более привлекательными для учащихся и воспитанников, а также замотивировать на дальнейший осознанный выбор профессиональной траектории. Также процесс ознакомления со сферой общественного питания окажет влияние на популяризацию культуры здорового питания среди подростков и будет способствовать созданию условий для корректировки пищевого поведения</p>	<p>Мероприятия Форума будут способствовать формированию у подростков представления о сфере общественного питания, в том числе, как профессиональной отрасли. Это позволит сделать профессии данной сферы более привлекательными для учащихся и воспитанников, а также замотивировать на дальнейший осознанный выбор профессиональной траектории. Также процесс ознакомления со сферой общественного питания окажет влияние на популяризацию культуры здорового питания среди подростков и будет способствовать созданию условий для корректировки пищевого поведения</p>	нет	отсутствуют
90	Социальный	СП Art Science – Парк, Молодежная политика	Марафон «ВЦентре добра»	<p>Онлайн-марафон «ВЦентре добра» - это встречи волонтеров со спикерами, интервью с руководителями волонтерских центров колледжей и вузов, диалоги с экспертами и тематические лекции. В программе марафона для студентов выступили такие медийные личности, а также эксперты в сфере добровольчества.</p>	<p>формирование и распространение добровольческих инициативных практик среди молодежи</p>	<p>1. поддержка деятельности существующих и создание условий для возникновения новых добровольческих проектов;</p> <p>2. повышение признания добровольчества в обществе</p> <p>3. пропаганда идей добровольческого труда на благо общества и привлечение молодежи к решению социально значимых проблем</p>	<p>1. повышение мотивации волонтерской деятельности</p> <p>2. волонтерский центр МГУПП стал серебряным призером марафона</p> <p>3. развитие инфраструктуры информационной, консультационной, образовательной и ресурсной поддержки добровольческой деятельности</p>	<p>расширение масштабов взаимодействия ВЦ МГУПП в сфере добровольчества, включая взаимодействие с добровольческими организациями вузов Москвы, с другими организациями некоммерческого сектора, органами государственной власти, государственными и муниципальными учреждениями, средствами массовой информации.</p>	<p>1. создание условий для вовлечения учащихся во Всемирное добровольческое движение, а также для активизации и развития волонтерского движения;</p> <p>2. вовлечение молодежи в социально-значимую деятельность</p>			

91	Образовательный	СП Art Science – Парк, Молодежная политика	Межузовский форум студенческих педагогических отрядов	<p>Программа форума включала: 1. круглый стол по обмену опытом; 2. презентация дорожной карты развития СПО Аврора; 3. презентации лучших практик работы СПО вузов. 4. Теоретический вечер. В работе Форума приняли участие бойцы СПО из 9 вузов г.Москвы (МГТУ, МАДИ, МПГУ, МАИ и др.)</p>	Развитие студенческих педагогических отрядов, поддержка молодежных инициатив, совершенствование системы подготовки вожатых.	<p>1. разработка совместных межузовских долгосрочных проектов; 2. содействие формированию педагогической культуры и профессиональных компетенций вожатого 3. пропаганда движения студенческих педагогических отрядов; 4. обмен опытом между студенческими педагогическими отрядами вузов</p>	<p>1. формирование профессиональной компетентности вожатых 2. выявление умений проектировать и защищать замысел различных технологий организации досуговой деятельности детей в условиях ДОЛ 3. выявление психолого-педагогического потенциала вожатых</p>	<p>1. совершенствование знаний и умений бойцов об организации воспитательного процесса, формирование профессиональных компетенций и положительного имиджа вожатого 2. формирование у бойцов педагогических отрядов мотивации к профессионально-педагогической деятельности</p>		<p>Общественное воспитание молодежи, содействие личностному развитию и процессам трудовой и социальной адаптации молодежи, оказание социально-педагогической поддержки и организации отдыха, досуга, занятости студентов в каникулярное и внеучебное время, развитие движения студенческих педагогических отрядов.</p>		
92	Социальный	СП Art Science – Парк, Молодежная политика	Спортивный Студлидер Москвы	<p>Интернет конкурс «Спортивный Студлидер Москвы» включает в себя онлайн механику отбора путем тестирования и очное обучение участников. Проект пройдет в несколько этапов, на которых будут определены лучшие группы, которые впоследствии сформируют стратегические команды. Победители последнего этапа представят свои кейсы в области студенческого спорта и получат экспертную оценку и поддержку. В результате проекта «лидеры» смогут продвинуть сферу студенческого спорта не только в рамках своего вуза, но и отрасли в целом, что даст больше возможностей для укрепления позиции государства на мировой спортивной арене. Подготовившие лучшие кейсы будут награждены денежной поддержкой. Победители получат возможность реализовать свои управленческие навыки на практике, путем продолжения обучений и практик в спортивных организациях, государственных полномочных службах, а также получить поддержку в реализации своих проектов</p>	Поддержка и развитие навыков талантливых и перспективных студентов ВУЗов Москвы из отрасли студенческого спорта	<p>1.Создание площадки для взаимодействия между представителями молодежи, образовательных организаций и спортивной индустрии 2.Повышение престижа студенческого спортивного сообщества путем проведения информационной кампании в СМИ и социальных сетях 3.Выявление на конкурсной основе самых перспективных лидеров, которым будет предоставлена возможность пройти обучение, направленное на развитие лидерских и управленческих компетенций 4.Поддержка и развитие навыков талантливых и перспективных студентов ВУЗов Москвы из отрасли студенческого спорта</p>	<p>1. Количество участников мероприятий, вовлеченных в реализацию проекта - 240 2. Количество публикаций о мероприятиях проекта в средствах массовой информации, а также в сети «Интернет» - 130 3. Количество просмотров публикаций о мероприятиях проекта в сети «Интернет» - 40 000</p>	<p>Проект позволяет привлечь внимание к перспективным студентам ВУЗов. Для них будут разработаны программы карьерного сопровождения</p>	<p>Проект позволяет привлечь внимание к перспективным студентам ВУЗов. Для них будут разработаны программы карьерного сопровождения</p>	<p>Технология конкурса может масштабироваться на другие отрасли и города, охватив при этом всю страну. Конкурс может стать региональным и ежегодным, который будет проходить с увеличением числа участников, партнеров, спонсоров и экспертов. Лучшие кейсы получают поддержку от заинтересованных организаций</p>	нет	отсутствует

93	Научный	СП Art Science – Парк, Научно-исследовательская политика	Исследование физико-химических показателей прессованных чаев на основе дикоросов России	В рамках программы импортозамещения и развития экспорта отечественных продуктов, проводится прикладное исследование по использованию отечественного растительного сырья для создания купажей на основе чая и без с последующим ферментированием и исследованием их питательной ценности на основе физико-химических показателей	Развитие отечественной чайной индустрии и продвижение ее на международный рынок. Разработка технологий ферментирования отечественного растительного сырья по примеру зеленого и черного чаев. Составление купажей разной профилактической направленности с подтверждением пищевой ценности.	Анализ рынка использования отечественного растительного сырья для купаживания чаев. Разработка технологии получения зеленого и черного чая с использованием отечественного сырья и процесса ферментирования. Исследование физико-химических свойств растительного сырья и на основе определенной питательной ценности составление различных купажей профилактической направленности	Проанализирован рынок и зарубежный опыт использования растительного сырья в чайных купажах. Исследовано сырье на его физико-химические свойства для определения пищевой ценности. Отработана технология ферментирования по типу зеленого и черного чая. Созданы купажи разной профилактической направленности. Образцы продукции представлены на полках отечественных магазинов.		Образцы продукции представлены на полках отечественных магазинов.			
94	Научный	СП Art Science – Парк, Научно-исследовательская политика	«Разработка чайных напитков с повышенными тонизирующими свойствами на основе экстракта молочного улун, экстракта чая пуэр с составлением различных вкусоароматических купажей»	Сегодня одним из популярных напитков на рынке являются напитки с энергетическим эффектом. Линейка таких продуктов достаточно бедна и поэтому представляется интересным разработать ее за счет использования сырья не содержащего кофеин. Одним изотопоров является экстракт чая Пуэр и Молочный Улун, без использования консервантов.	Исследовать отечественный и зарубежный рынок энергетических напитков. Провести анализ тенденции развития. Подобрать сырье и выбрать наиболее популярные вкусы. Расширить линейку отечественных напитков обладающих энергетическими свойствами без использования кофеина.	Провести анализ рынка энергетических напитков. Разработать рецептуру напитков с различными вкусами на основе экстракта чая Пуэр и Молочный Улун, обладающих энергетическим эффектом.	Проведен анализ рынка напитков с энергетическим эффектом. Определены тенденции развития. Проведен сенсорный анализ певой производственной партии.		Разработана линейка рецептур напитков на основе экстракта чая Улун и Пуэрс разными вкусами			

95	Научный	СП Art Science – Парк, Научно-исследовательская политика	«Создание функциональных мясных продуктов длительного хранения, в том числе сублимированных, обогащенных биологически активными белками и пептидами, выделенными из крови убойных животных и молока»	В работе обобщены данные по количественному и качественному составу существующих функциональных мясных продуктов длительного хранения и показана целесообразность применения различных компонентов для улучшения комплекса показателей, характеризующих их качество. Предложены инновационные методы выделения биологически активных белков и пептидов из крови свиней и коровьего молока. Изучено комплексное влияние (синергизм, аддитивность) выделенных биологически активных белков на показатели биологической ценности	Расширение ассортимента функциональных мясных продуктов длительного хранения, в том числе сублимированных, без применения добавок с E-кодами, используя ресурсосберегающие технологии и инновационные способы выделения биологически активных белков и пептидов из крови свиней и коровьего молока.	1. Анализ существующих технологий отечественных и зарубежных функциональных продуктов питания длительного хранения, их действующих веществ и целевой направленности. 2. Разработка инновационных способов выделения биологически активных белков и пептидов из крови свиней и коровьего молока. 3. Медико-биологическое и математическое обоснование состава мясных продуктов длительного хранения (консервы, сублимированные), обладающих высокой пищевой и биологической ценностью. 4. Анализ биологической активности ангиогенна крови свиней и коровьего молока, выявление наиболее рационального соотношения для внесения в мясные продукты. 5. Выполнение комплекса исследований по определению функционально-технологических и биологических свойств, а также степени проявления ингибирующих свойств в процессе окисления выделенных белков. 6. Разработка технологии мясных продуктов с использованием выделенных белков и исследование их химической состав, показатели качества и безопасности; проведение гистологического	1. Получены результаты сравнительной оценки биологической активности ангиогенна крови свиней и молока. 2. Получены новые научные данные в области биологической активности белков и пептидов из крови убойных животных (ангиогенин, фоллостатин) и молока (ангиогенин, лизоцим), для дальнейшего использования в технологии функциональных мясных продуктов длительного хранения, в том числе, сублимированных. 3. Установлен рациональный рецептур мясных продуктов длительного хранения на основе комплексного анализа свойств и потребительских характеристик для использования в технологии мясных и рыбных кулинарных изделий с целью их обогащения минорными компонентами, повышая тем самым физиологический статус человека. 4. Определены технологические режимы и параметры производства сублимированного мясного продукта функциональной направленности с использованием выделенных белков. 5. Подтверждена целесообразность использования выделенных биологически	Переход к высокопродуктивному и экологически чистому агро- и аквахозяйству, разработку и внедрение систем рационального применения средств химической и биологической защиты сельскохозяйственных растений и животных, хранение и эффективную переработку сельскохозяйственной продукции, создание безопасных и качественных, в том числе функциональных, продуктов питания	Результаты исследований опубликованы в ведущих отраслевых журналах, а также доложены на научно-практических конференциях различного уровня.			
96	Научный	Научно-исследовательская политика	Исследование действия биологических препаратов «Бактицид» и «Битоксисбациллин» на личинок мух и разработка инструкции по применению данных препаратов на птице- и животноводческих комплексах	Проведение исследования действия биологических препаратов «Бактицид» и «Битоксисбациллин» на личинок мух и разработка инструкции по применению данных препаратов на птице- и животноводческих комплексах»	Изучены два микробиологических средства «Бактицид», не содержащее элютоксин, и «Битоксисбациллин», содержащее элютоксин) в отношении личинок комарных мух.	производственные испытания проведены в животноводческих и птицеводческих хозяйствах Литовской, Астраханской областей и Республике Дагестан;	Активным оказалось только средство «Битоксисбациллин» как при использовании метода посадки личинок в обработанный субстрат, так и при применении метода обработки микробиологическими препаратами поверхности субстрата с личинками; разработаны режимы применения препарата «Битоксисбациллин» для борьбы с личинками мух на объектах ветеринарного надзора;		разработана инструкция по применению препарата «Битоксисбациллин», предназначенного для борьбы с личинками мух на объектах ветеринарного надзора			

97	Научный, социальный	Научно-исследовательская политика	Разработка композиции для контроля массы тела и состава высокопротеиновой каши быстрого приготовления для спортсменов и здорового образа жизни		Разработать состав высокопротеиновой каши быстрого приготовления для спортсменов	сформировать набор функциональных компонентов, входящих в состав каши быстрого приготовления	Проведен выбор белковой составляющей для обогащения каши быстрого приготовления и найдена ее оптимальная доля в готовом продукте;		разработана технология приготовления каши, обогащенной белковой составляющей			
98	Научный	Научно-исследовательская политика	«Научное обоснование разработки технологии продуктов длительного хранения из баранины и мяса птицы, обеспечивающих сохранность потребительских свойств и высокую биологическую ценность»	Цифровая трансформация в системе логистики продуктов питания, рост биологических рисков в производстве и обороте продуктов животного происхождения, Экспортноориентированная стратегия дальнейшего развития мясной отрасли РФ определяют необходимость научного обоснования, методической поддержки более полного использования современных технологий как в сфере производства, так и в логистическом цикле, хранения, распределении, международной торговле. Учитывая рост биологических рисков (например, АЧС) торговлю термобработанными продуктами, вероятно, можно считать более целесообразным видом деятельности для развития как для крупных холдингов, так и предприятий малых и средних форм.	Научное обоснование разработки технологии продуктов длительного хранения из баранины и мяса птицы, обеспечивающих сохранность потребительских свойств и высокую биологическую ценность.	1. Разработка технологии продуктов длительного хранения из баранины и мяса птицы, обеспечивающих сохранность биологически активных веществ. 2. Выявить характер изменения свойств мяса в зависимости от способов замораживания. 3. Подбор и обоснование тары для консервов (металлическая тара, стеклянная тара, реторт-пакет, люминестер, пауч с фольгированным слоем для стерилизации, многослойный ПЭТ-пакет для стерилизации). 4. Обоснование выбора термодинамических характеристик и определение формулы стерилизации для обеспечения промышленной стерильности.	Выявлен характер изменения свойств мяса в зависимости от способов замораживания. Установлено, что наименьшие изменения (стабильность показателей качества) претерпевает мясо, замороженное комбинированным способом, что выражается в значениях структурно-механических, органолептических и физико-химических показателей. Например, при хранении замороженной тушки в течение 6 мес. величина показателя ВСС в процессе замораживания (0,3-0,4 % для образцов после комбинированного способа и 1,5-1,0 %, соответственно), после воздушного способа. Разработана технология кусковых консервов из баранины высокой биологической ценности. Выбраны и обоснованы тары для консервов (металлическая тара, стеклянная тара, реторт-пакет, люминестер, пауч с фольгированным слоем для стерилизации, многослойный ПЭТ-пакет для стерилизации). Обоснован выбор термодинамических характеристик и определение формулы стерилизации для обеспечения промышленной стерильности. Изучены	Сформирован банк информации по исследованным показателям воздушно-тепловой среды мясных консервов из баранины и мяса птицы в процессе хранения.	Выявлены новые физико-химических и технологических закономерности создания мясных консервов из баранины и мяса птицы. Научно обоснованы сохранности потребительских свойств готовых к употреблению мясных продуктов, обеспечивающих длительные сроки годности для использования в логистических цепочках как с, так и без холодильного оборудования.			

99	Научный	Научно-исследовательская политика	«Проведение исследований по разработке рецептур фруктово-йогуртных десертов и отработка режимов их сублимационной сушки с использованием оборудования Заказчика»	В проекте получены новые данные по использованию различных видов растительных сырьевых ресурсов в рецептурах фруктовых десертов. Разработан новый вид фруктовых десертов перспективных для консервирования вакуумной сублимационной сушкой.	Разработка сочетаний пропизионных в Турции йогуртов и фруктов для получения фруктово-йогуртных десертов	Разработка вариантов рецептур фруктово-йогуртных десертов с использованием турецкого сырья. Проведение лабораторных исследований по замораживанию и сушке, получение лабораторных образцов. Адаптация технологии к условиям промышленного оборудования заказчика.	Разработаны варианты рецептур фруктово-йогуртных десертов на основе клубники, малины, персика, их сочетаний и йогуртов. Определены их физико-химические, структурно-механические и органолептические показатели. Разработаны рекомендации по сушке разработанных фруктово-йогуртных десертов в промышленных условиях Заказчика	Подготовлены новые темы для научных исследований бакалавров и магистров	вывод новой продукции на рынок страны	Обеспечение импортозамещения		
100	Научный	Научно-исследовательская политика	Разработка методики ускоренного определения сроков годности соусов овощных: перцового «Шрирача» и соевого «Терияки»	Современная мясная отрасль активно развивается: производители стремятся не только существенно увеличить срок хранения каждого вида продуктов, но еще и максимально сохранить их презентабельный вид и вкусовые качества.	Разработать систему методов анализа качества продукции в процессе хранения, включающую в себя: оценку органолептических показателей (вкус, цвет, запах, консистенция, расслоение, изменение цвета); оценку физико-химических показателей; оценку микробиологических показателей.	Установить критерии окончания срока годности. Определить «оводедение» продукта при антиварианной температуре хранения.		Полученные данные рекомендуются использовать при производстве соусов овощных – перцовый «Шрирача» и соевый «Терияки» - для определения их сроков годности. Область применения: пищевая промышленность.	Результаты проведенных экспериментов указывают, что при длительном ходе эксперимента в результате физиологических процессов микроорганизмов и происходящих химических процессах образуются вещества, вступающие в реакцию с реагентами, что искажает значение кислотности. Может происходить образование буферной емкости, при этом стоит ориентироваться на величину pH. Описанные процессы в соусах, как видно из результатов, более интенсивно идут при комнатной температуре (25oC).	Величина pH и температура хранения может косвенно свидетельствовать о развитии определенной микрофлоры, в результате чего можно прогнозировать температурно-временную модели «старения» соусов и прогнозирования сроков годности соусов.		

101	Научный	Научно-исследовательская политика	«Разработка сухих инста-соусов быстрого приготовления в капсулах»	<p>Данный проект посвящён разработке и созданию сухого соуса быстрого приготовления и пищевой растворимой капсулы для его упаковки. Производство пищевых концентратов – это эффективное технологическое производство с возможностью получения качественных, транспортабельных, экономичных товаров в оригинальной эргономичной упаковке. Сухой соус – это прекрасная база для ввода различных ингредиентов, в том числе функциональных, в частности пищевых гидроколлоидов. В настоящее время сухие соусы реализуются в различных полимерных упаковках. Однако, для вывода и закрепления новых продуктов на современном рынке существует потребность в создании новых креативных и эргономичных упаковок. Растворимая желатиновая капсула - оригинальное упаковочное решение, позволяющее в максимально короткое время приготовить порцию соуса 25 г путём добавления горячей воды и перемешивания.</p>	Разработка рецептуры сухого соуса быстрого приготовления в пищевой желатиновой капсуле	<p>Для реализации указанной цели ставились следующие задачи:  1) провести анализ рынка пищевых концентратов и сухих соусов;  2) выбрать сырьё, а также установить его качественные характеристики;  3) разработать рецептуру сухого соуса быстрого приготовления;  4) определить показатели качества и безопасности готового продукта;  5) предложить технологическое решение по упаковке соуса в пищевую желатиновую капсулу.</p>	<p>1. Теоретически и практически обоснован выбор пищевого гидроколлоида, используемого в составе соуса в качестве структурообразователя, из следующих веществ: кукурузный крахмал, агар-агар, желатин, высокоотерифицированный шитрусовый пектин, наилучшим образом себя проявил низкоотерифицированный шитрусовый пектин;  2. Исследовано влияние количества структурообразователя в составе соуса (от 10 до 40 %) на вкусовые и структурно-механические свойства. Установлено, что наилучшие качественные показатели сухому соусу и готовому соусу для употребления придаёт низкоотерифицированный шитрусовый пектин в количестве 20 % от массы всех остальных ингредиентов;  3. В лабораторных условиях изготовлены рецептуры сухих соусов, проведены органолептические, физико-химические анализы сухого и дегастина готового соуса, определено, что соус обладает высокими качественными характеристиками;  4. Получен функциональный продукт – источник пищевых волокон, позволяющий при</p>	<p>Полученный продукт может быть рекомендован к промышленной апробации.  Область применения: пищевая промышленность</p>	<p>В дальнейшем, используя разработанную основу сухого соуса, возможно создать линейку соусов, отличающихся вкусовыми характеристиками композициями.</p>			
102	Научный	Научно-исследовательская политика	«Создание автоматической многофакторной модели глазировки»	Разработка программного обеспечения по реализации математических алгоритмов автоматического создания многофакторной модели глазировки креветки	Разработка программного обеспечения по реализации математических алгоритмов автоматического создания многофакторной модели глазировки креветки	<p>В рамках реализации этапа № 1 были выделены следующие задачи:  1. Анализ источников данных, имеющихся в наличии по глазировке креветки;  2. Сбор недостающих данных: температура сырья, температура и влажность в помещении, температура Буко;  3. Создание базы данных и ПО для ввода данных. Наполнение БД на основе валидированного набора данных;  В рамках реализации этапа № 2 были выделены следующие задачи:  1. Анализ обобщенных данных и проведение исследований по выявлению факторов, влияющих на получение качественной глазури.  2. Выявление возможных методов построения модели.  3. Разработка подходов для создания программного кода предварительной обработки данных  .В рамках реализации этапа № 3 были выделены следующие задачи:  1. Разработка алгоритма автоматической обработки исследуемых данных  2. Разработка программного кода автоматической обработки исследуемых данных</p>	<p>Результатом выполненных работ на этапе №1 является:  1. Проведен анализ источников данных, имеющихся в наличии.  2. Создано программное обеспечение, обеспечивающее экспорт/импорт данных из имеющихся источников (база в виде файла Excel).  3. Согласованы рекомендации по сбору недостающих данных: температура и влажность в помещении.  4. Разработана и создана база данных и программное обеспечение для ввода данных  5. Произведено наполнение БД на основе валидированного набора данных  Результатом выполненных работ на этапе №2 является:  1. Произведен анализ обобщенных данных.  2. Проведены исследования по выявлению факторов, влияющих на получение качественной глазури.  3. Выявлены возможных методов построения модели.  4. Разработаны подходы для создания программного кода предварительной обработки данных  Результатом выполненных работ на этапе №3 является:  1. Разработан алгоритм автоматической обработки</p>	<p>Внедрение математической модели глазировки креветки в виде автоматизированной информационно-аналитической системы</p>	<p>Внедрение математической модели глазировки креветки в виде автоматизированной информационно-аналитической системы</p>			



103	Научный	Научно-исследовательская политика	«Исследование физико-химических и функционально-технологических свойств изолятов белков различных сортов гороха и коммерческих препаратов изолятов белков гороха от ведущих производителей»	<p>В настоящее время около одного миллиарда человек в мире не имеют возможности позволить себе употреблять в пищу продукты, обеспечивающие достаточное количество белка и энергии. В связи с этим, есть основание полагать, что глобальный спрос на белки гороха будет быстро возрастать в ближайшие годы из-за увеличения населения Земли. В последние годы также наблюдается заметный сдвиг в сторону растительных производных белка в качестве предпочтительной альтернативы животным белкам из-за растущих опасений, связанных со здоровьем, этическими и экологическими воздействиями на окружающую среду. Реализуемый проект направлен на изучение физико-химических, функционально-технологических свойств изолятов белков гороха для последующего интегрирования в технологии мясной и молочной продукции, а также разработки новых инновационных продуктов на основе изолята гороха для различных детерминированных групп потребителей. В результате проведенных исследований были определены: профили растворимости, вязкости, гелеобразования коммерческих изолятов белков гороха, аминокислотный состав и профиль распределения аминокислот <u>изолята гороха по молекулярной</u></p>	Изучить физико-химические, функционально-технологические свойства изолятов белков различных сортов гороха и коммерческих препаратов изолятов белков гороха для последующего использования в технологии инновационных продуктов питания животного происхождения.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить физико-химические свойства изолятов белков различных сортов гороха и коммерческих препаратов изолятов белков гороха;</li> <li>2. Определить функционально-технологические свойства изолятов белков различных сортов гороха и коммерческих препаратов изолятов белков гороха;</li> <li>3. Представить аппаратное оформление лабораторного стенда экстракции и физико-химической модификации белков гороха;</li> <li>4. Разработать лабораторный регламент получения изолятов белка гороха физико-химической экстракцией белков гороха.</li> </ol>		Заключен договор с ООО "Уралхим Инноваша" на сумму 900 тыс. рублей	Результаты исследований позволят разработать и внедрить в производство технологии инновационных продуктов на основе изолятов белков гороха.			
104	Научный	Научно-исследовательская политика	«Разработка технологии вакуумной сублимационной сушки маршмеллоу и технического задания на сушильную установку, авторский надзор за ее изготовлением и монтажом»	Получение новых данных по режимам сублимационной сушки образцов маршмеллоу, разработка и согласование с Заказчиком основных узлов конструкции сушильного устройства с учётом выбранной технологии сушки. Подготовка технического задания на изготовление сушильной установки.	Создание промышленной технологии и оборудования для получения продукции нового вида – сублимированного маршмеллоу	<p>Проведение экспериментов по сублимационной сушке образцов маршмеллоу. Выбор режимов сушки и согласование с Заказчиком качества образцов.</p> <p>Разработка и согласование с Заказчиком основных узлов конструкции сушильного устройства с учётом выбранной технологии сушки.</p> <p>Разработка и утверждение технического задания на сушильное устройство. Согласование его с предполагаемым изготовителем.</p>	Режимы сушки, образцы продукции, Эскизный проект сушильного устройства, Техническое задание на сушильное устройство	подготовлены новые темы исследований для магистерских и бакалаврских дипломных работ	вывод новой продукции на рынок страны	повышение продовольственной безопасности		

105	Научный	Научно-исследовательская политика	«Проведение исследований мукомольных свойств зерна тритикале и разработка лабораторно-промышленного регламента производства сортовой тритикалевой муки по развитой технологической схеме с выходом 70-80%»	Разработан регламент, который устанавливает общие требования на технологический процесс подготовки и помола зерна тритикале для производства тритикалевой сортовой муки на лабораторном оборудовании (на предприятиях малой мощности) с выходом муки 70 - 80%	Разработать лабораторно-промышленный технологический регламент производства тритикалевой сортовой муки по развитой технологической схеме с выходом 70-80%	Выполнение научно-исследовательских работ по теме «Проведение исследований мукомольных свойств зерна тритикале и разработка лабораторно-промышленного регламента производства сортовой тритикалевой муки по развитой технологической схеме с выходом 70-80%»		Заключен договор и выполнена работа на сумму 150 тысяч рублей	Разработанную технологию можно внедрить на региональном уровне на любом мукомольном заводе или в фермерских хозяйствах.	Разработанную технологию можно применять в любом субъекте РФ где есть мукомольная промышленность.		Разработана уникальная технология получения тритикалевой муки. На разработанный способ получения сортовой тритикалевой муки получен патент РФ на изобретение.
106	Научный	Научно-исследовательская политика	«Определение влияния электрохимически активированного раствора на показатели теста и изделий из пшеничной муки»	Объектом исследования являлись образцы теста и изделий из пшеничной муки, полученные при использовании фракций электрохимически активированной воды (далее ЭХА растворы, ЭХАР). В результате работы было подобрано исходное сырье и изучено влияние фракций ЭХАР на качество клейковины (показатели прибора ИДК-1, растяжимость, гидратация), на функциональные свойства муки (водо- и жиродерживающая способность), на подъемную силу дрожжей, титруемую кислотность и быстроту подъема теста. Определено качество полученных изделий (объемный выход, пористость, органолептическая оценка), изучено влияние фракций ЭХАР на изменение качества изделий при хранении. Выполнен анализ полученных данных и подготовлен отчет.	Определение влияния электрохимически активированного раствора на показатели качества теста и изделий из пшеничной муки. Влияние ЭХАР изучали физико-химическими и органолептическими методами анализа.	Подобрать исходное сырье и изучить влияние фракций ЭХАР на качество клейковины (показатели прибора ИДК-1, растяжимость, гидратация), на функциональные свойства муки (водо- и жиродерживающая способность), на подъемную силу дрожжей, титруемую кислотность и быстроту подъема теста. Определить качество полученных изделий (объемный выход, пористость, органолептическая оценка), изучить влияние фракций ЭХАР на изменение качества изделий при хранении.		Заклучен договор (ИТЭБ РАН, 60 тысяч рублей), выполнена научно-исследовательская работа	Разработанные решения можно внедрить на региональном уровне (например, на мукомольном или хлебопекарном предприятии) с целью безрецептурного управления показателями качества сырья и продуктов в пищевых и биотехнологиях	Разработанные решения можно внедрить на национальном и межнациональном уровне (например, на мукомольном или хлебопекарном предприятии) с целью безрецептурного управления показателями качества сырья и продуктов в пищевых и биотехнологиях		

107	Научный	Научно-исследовательская политика	«Разработка технологии изготовления безалкогольных растительных напитков с использованием нестандартных сырьевых ингредиентов»	<p>Объектом исследования являлось продовольственное сырье растительного происхождения для его применения при производстве безалкогольных напитков.</p> <p>В процессе работы проводились теоретические и экспериментальные исследования для разработки рецептуры и технологии безалкогольных напитков с использованием растительного сырья.</p> <p>Актуальность работы подтверждается высоким потенциалом рынка растительных безалкогольных напитков и ростом потребительского спроса на растительные альтернативы продуктов питания из животного сырья.</p> <p>Новизна и значимость исследования в основном образом заключается в изучении возможности использования нестандартных сырьевых ингредиентов, таких как ферментированная зерновая мука, ореховые пасты, растительные жиры, в рецептуры безалкогольных растительных напитков с высокой пищевой ценностью, доступных к употреблению людям, придерживающимся диет без животных компонентов.</p>	<p>Разработка рецептуры и технологических приёмов изготовления безалкогольных напитков с использованием зернового и фруктового сырья для последующего внедрения в производственных условиях с применением асептических технологий розлива.</p>	<p>Выполнить системный анализ научно-технической литературы и патентных источников современного состояния проблемы, отработать методики проведения экспериментов и дегустаций, разработать и проработать рецептуры и технологию изготовления безалкогольных напитков с использованием растительного сырья.</p>	<p>Заключен договор (ООО "Завод Святой Источник", 600 тысяч рублей), выполнена научно-исследовательская работа.</p>	<p>выполнен системный анализ научно-технической литературы и патентных источников современного состояния проблемы в области растительных напитков, в том числе растительного аналога молока (РАМ).</p> <p>Проанализированы статьи, опубликованные на английском и русском языках электронных баз данных Web of Science Core Collection, Google Scholar и Elibray.ru. В центре внимания были статьи, опубликованные в научных журналах, прошедшие процедуру рецензирования, подтверждающие ее качество. На примере российских и зарубежных патентов получена информация по состоянию разработок и развитию рынка в области изготовления растительных напитков, обоснована необходимость создания изобретений в данном секторе. Установлено, что российский рынок стремительно движется вперед, появляются новые производители растительного молока, и в ближайшее время отечественный сегмент будет только расширяться. Приведены результаты патентного исследования с использованием поисковых систем Федерального института промышленной</p>	<p>Показана возможность использования в рецептурах безалкогольных растительных напитков с высокой пищевой ценностью нестандартных сырьевых ингредиентов, таких как ферментированная зерновая мука, растительные жиры и др., доступных к употреблению людям, придерживающимся диет без животных компонентов..</p> <p>Практическая значимость технологии безалкогольных растительных напитков связана с использованием нестандартных сырьевых ингредиентов при изготовлении коммерческих партий продукта и применении на предприятиях индустрии питания. Разработан проект размещения, строительства и технического оснащения кофейни на фулворте (Coffee point) для изготовления и реализации безалкогольных растительных напитков с использованием нестандартных сырьевых ингредиентов на месте потребления.</p>		
108	Научный	Научно-исследовательская политика	«Научное обоснование применения крема «SkinVet» в ветеринарной медицине мелких домашних животных»	<p>Научное обоснование применения крема «SkinVet» в ветеринарной медицине при дерматологических заболеваниях мелких домашних животных</p>	<p>Научно обоснованный подход к применению препарата скинвет при дерматологических заболеваниях у мелких домашних животных</p>	<p>1 - Изучить возможность применения препарата SkinVet при бактериальных заболеваниях кожи у мелких домашних животных. 2 - Изучить возможность применения препарата SkinVet при аллергических заболеваний у мелких домашних животных. 3 - Изучить возможность применения препарата SkinVet при атрофических заболеваниях у мелких домашних животных. 4 - Изучить возможность применения препарата SkinVet при ранах и ссадинах у мелких домашних животных.</p> <p>1. Релизовали бактериальные инфекции - результат отрицательный, при бактериальных заболеваниях не эффективен. 2. Не эффективен при ранах и ссадинах мелких домашних животных. 3. Хороший вспомогательный эффект при дегеративных заболеваниях мелких домашних животных, при раздражениях химикатами оказывает положительный эффект. 4. Рассмотрено 30 историй болезни, где есть результаты микробиологического исследования, цитологического исследования у мелких домашних животных. 5. Разработали схемы лечения при положительном эффекте, установлено длительность и сроки лечения.</p>	<p>Представление препарата на Всероссийском хирургическом съезде в Санкт-Петербурге. Подготовили статью.</p>	<p>Зарегистрирован на 30 международный ветеринарный конгрессе, где будет предложен препарат.</p>		<p>не было проблем, много клинического материала.</p>	

109	Научный	Научно-исследовательская политика	Научное обоснование использования сорбента миктокосинов для сельскохозяйственных животных и птиц				Научно обосновано использование сорбента миктокосинов для сельскохозяйственных животных и птиц						
110	Научный	Научно-исследовательская политика	Исследование фармакокинетики и динамики выведения остаточных количеств ивермектина и празиквантера у крупного рогатого скота после применения препарата Монизен форте				Изучена фармакокинетика и динамика выведения остаточных количеств ивермектина и празиквантера из организма крупного рогатого скота после применения терапевтической дозы 1 мг/15 кг массы животного						

111	Научный	Научно-исследовательская политика	«Разработка функционального сухого соуса в пищевой растворимой капсуле»	<p>Создание новых продуктов, улучшающих пищевой статус человека, основано на эффективности использования физиологически активных ингредиентов в составе пищи.</p> <p>Особую группу среди таких продуктов представляют соусы, которые занимают второе место среди различных приправ, легко усваиваются организмом и практически повсеместно используются в питании всех групп населения. Благодаря наличию экстрактивных, ароматических и вкусовых веществ, возбуждающих секрецию пищеварительных желез, соусы способствуют лучшему усвоению главных компонентов блюд.</p> <p>Основными направлениями разработок новых видов соусов являются: расширение ассортимента ряда, увеличение их пищевой ценности и снижение энергетической ценности за счёт изменения рецептурного состава, введения биологически активных веществ и физиологически значимых ингредиентов, увеличение сроков годности.</p> <p>Одним из решений задач по разработке и созданию соусов, отвечающих современным требованиям к продуктам для здорового питания, является включение в их состав полисахаридов растительного происхождения, в частности пектиновых веществ,</p>	разработать рецептуру функциональной соусной смеси и на её основе получить ассортиментный ряд различных соусов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. выбрать и экспериментально обосновать структурообразователь или их смеси для использования в составе сухих соусов;</li> <li>2. разработать композицию структурообразователей, способствующую формированию высоких качественных показателей соусов;</li> <li>3. исследовать влияние массовой доли структурообразующей композиции (2,5...9,5 %) в составе сухих и готовых к употреблению соусов на их качественные показатели;</li> <li>3. выбрать источник белка растительного происхождения для обогащения сухих соусов, и определить его рациональную массовую долю в составе соуса;</li> <li>4. выбрать вкусоароматические смеси из перечня, предоставленного Заказчиком, и определить рациональные дозировки их внесения на основании анализа показателей качества и серии дегустаций;</li> <li>5. существенно снизить или (по возможности) полностью исключить из состава сахар белый;</li> <li>6. разработать рецептуры целого ряда соусов;</li> <li>7. оптимизировать рецептуру одного из соусов с целью придания ему функциональных свойств.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. была создана эффективная композиция структурообразователей, состоящая из модифицированного крахмала коллоидного набухания и альбуминового пектина, для сухого соуса;</li> <li>2. исследовано влияние массовой доли структурообразующей композиции (2,5...9,5 %) в составе сухой и готовой к употреблению соусной основы на её качественные показатели;</li> <li>3. был выбран источник белка растительного происхождения для обогащения сухих соусов, определена его рациональная массовая доля в составе соуса;</li> <li>4. были выбраны вкусоароматические смеси из перечня, предоставленного Заказчиком, и определены рациональные дозировки их внесения на основании анализа показателей качества и серии дегустаций;</li> <li>5. произведена полная замена сахара белого, в качестве альтернативы внесён мальтодекстрин.</li> <li>6. получен ассортиментный ряд соусов, сформирована заявка на изобретения «Сухая многокомпонентная смесь для приготовления соуса» № 2021138730 от 24.12.2021.</li> </ol>	полученный продукт может быть рекомендован к промышленной апробации.	получен ассортиментный ряд соусов, сформирована заявка на изобретения «Сухая многокомпонентная смесь для приготовления соуса» № 2021138730 от 24.12.2021.			
112	Научный	Научно-исследовательская политика	Научно-техническое обоснование наиболее эффективной технологии переработки яблочного сырья	Используемое яблочное сырье: яблочный сок, яблочный джем, яблочное вино, яблочный уксус, пектин	Выявление эффективной технологии переработки яблочного сырья	анализ 5 технологий переработки яблочного сырья	Получены результаты анализа рынка продукции переработки яблочного сырья, доказана эффективность пяти различных технологий переработки яблочного сырья		представлен бизнес-план оптимального варианта переработки яблочного сырья с учетом производственного потенциала предприятия.			

113	Научный	Научно-исследовательская политика	«Исследование физико-химических свойств пектинов и создание композитной смеси для кондитерских изделий желеобразной структуры на основе свекловичного пектина»	<p>в России среднегодовая потребность в пектине составляет свыше 12 тыс. тонн. Собственного производства пектиновых веществ, способного удовлетворить потребности пищевой, фармацевтической и парфюмерно-косметической промышленности, на данный момент нет. В настоящее время отечественное предприятие ООО «НТЦ «МУТАБОР» планирует организацию производства свекловичного пектина из отходов свеклосахарной промышленности – свекловичного жома. Необходимо установить, способен ли свекловичный пектин составить конкуренцию пектину иностранного производства, в частности китайскому пектину фирмы «Andre Pectins». Планируется создание композитной смеси желеобразователей на основе свекловичного пектина, физико-химические характеристики которой соответствовали пектинам фирмы «Andre Pectins», в частности по такому показателю как прочность геля.</p>	Провести сравнительную оценку показателей качества коммерческих пектинов и пектина, полученного из отечественного сырья (свекловичного жома) с целью создания композитной смеси на основе свекловичного пектина, не уступающей по характеристикам коммерческим пектинам	1. анализ органолептических и физико-химических показателей коммерческого пектина (1 образец); 2. анализ органолептических и физико-химических показателей свекловичного пектина; 3. разработка композитной смеси на основе свекловичного пектина, проявляющей желеобразующие свойства аналогичные коммерческому пектину. 4. исследование желеобразующей способности полученной смеси в составе желеобразного пищевого продукта.	получены данные органолептических и физико-химических испытаний коммерческого яблочного пектина	проект реализуется в настоящее время	проект реализуется в настоящее время	проект реализуется в настоящее время		
114	Научный	Научно-исследовательская политика	Проведение исследований новых шунгитонаполненных полимерных материалов	Исследование влияния шунгита на свойства полиэтиленовых материалов	Проведении исследований (испытаний) влияния шунгита на свойства полиэтиленовых пленок	Выбор типа шунгита для полимерной упаковки пищевых продуктов Определение санитарно-гигиенических свойств полимерных материалов для контакта с пищевыми продуктами Исследование влияния шунгита в полимерных материалах на сроки хранения пищевой продукции	Новый индустриальный партнер. Даны рекомендации Заказчику по рецептурам шунгитонаполненных композиций. Определены сроки хранения маковой продукции в упаковке на основе полиэтилена и шунгита. Повышение компетенции студентов в области новых наполнителей для упаковки.	Расширение связей с Республикой Карелия	Расширение связей с Республикой Карелия			

115	Образовательный, учебно-методический	Образовательная политика	Разработка интерактивного дистанционного курса Русского языка как иностранного "Key to Russian"	Электронный интерактивный курс, размещенный в электронной среде МГУПП, построен по модульному принципу, где каждый модуль имеет законченную структуру и может использоваться автономно со встроенной системой автоматизированного тестирования.	Цели: Изучив факторы, влияющие на эффективность обучения иностранному языку в дистанционной среде, создать интерактивный цифровой курс для обучения иностранных студентов русскому языку как иностранному в целях улучшения качества их подготовки к обучению в российских вузах	Задачи: сформировать связи между организационными и содержательными аспектами образовательного процесса, - усилить интерактивность процесса обучения, необходимую для успешного овладения иностранным языком ( в данном случае, русским ), - интенсифицировать процесс языковой подготовки иностранных граждан за счет комплексного подхода к формированию языковых и речевых навыков; - экспериментально проверить возможность формирования навыков межкультурного общения в дистанционной форме	Разработана обучающая система из 34 интерактивных урока, включающая в себя 1) Мультимедийная презентация материала 2) Звуковое сопровождение всех элементов урока 3) Комплексный подход к формированию навыков 4) Использование мультимедийных ресурсов для первичного ввода материала. Система апробирована на иностранных слушателях дополнительной общеобразовательной программы по русскому языку для иностранных граждан и лиц без гражданства.	Система продемонстрировала свою эффективность при дистанционной работе с иностранными студентами.				
116	Образовательный, учебно-методический	Образовательная политика	Разработка организационного чатбота для оповещения иностранных слушателей МГУПП о расписании и изменениях в нем	Дистанционный формат занятий с иностранными студентами, которые находятся в странах с разными часовыми поясами, накладывает свой отпечаток на систему их организацию. Организационный чатбот с функциями оповещения, напоминания и информирования помогает решить проблемы автоматизированного и персонализированного подхода.	Цели: изучить области применения чатботов в учебном процессе и разработать организационный чатбот	Определение санитарно-гигиенических свойств полимерных материалов для контакта с пищевыми продуктами	Чатбот использовался при работе с 138 студентами из 15 стран, изучающих русский язык дистанционно, и 45 русскими студентами МГУПП на занятиях по Деловой коммуникации.	Чатбот успешно решил задачу оповещения и организации дистанционного студенческого коллектива, и может быть использован более широко, для решения других задач.				

117	Научный, предпринимательство и инновации	Научно-исследовательская политика, Финансовая модель университета	Услуги по разработке регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Владимирской области	Проведен системно-ориентированный аудит школьных пищеблоков столовых. Разработан комплект документов: меню для учащихся общеобразовательных учреждений, меню для кадетских классов и для детей, нуждающихся в специализированном питании. Разработана Региональный стандарт по обеспечению горячим питанием в регионе.	Стандарт призван обеспечить унифицированные требования к организации питания обучающихся в образовательных организациях Владимирской области и обобщает обязательные требования к организации питания обучающихся, требования к безопасности и качеству предоставляемого питания. Целью стандарта является совершенствование системы организации питания обучающихся и оказания методической помощи организациям, предоставляющим услуги социального питания в общеобразовательных учреждениях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных учреждений и предприятий общественного питания в сфере организации качественного и доступного горячего питания.	– информационная, которая позволяет всем заинтересованным лицам получить актуальную информацию о системе питания в образовательных организациях региона; – методическая, которая позволяет отраслевым специалистам реализовывать оптимальную модель организации социального питания, которая отвечает современным тенденциям развития пищевой индустрии	Разработан региональный стандарт по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Владимирской области	Повышение компетенций сотрудников университета в области школьного питания. Апробация разработанных методик и меню в комплекте с технологическими картами. Расширение связей с Владимирской областью.	Создан единый подход к обучающимся во Владимирской области.	Реализация проекта выполнена в рамках задачи по обеспечению бесплатным горячим питанием всех учащихся начальной школы с первого по четвёртый класс, которую обозначил Президент Российской Федерации Владимир Путин 15 января 2020 года в своём Послании Федеральному Собранию.		
118	Образовательный, социальный	Образовательная политика, Финансовая модель университета	Оказание образовательных услуг по программе повышения квалификации «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс» в рамках мероприятий по организации и проведению Московского областного чемпионата «Абилимпикс», участию в Национальном чемпионате «Абилимпикс» в 2021 году	Оказание образовательных услуг по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс», которая разработана на основе типовой дополнительной профессиональной программы, представленной Национальным центром «Абилимпикс», согласованной с Министерством просвещения Российской Федерации	Осуществить подготовку 287 региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс»	Осуществить подготовку 287 региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс»	Оказана образовательная услуга по дополнительной программе «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс» для 287 человек	Обновлена программа повышения квалификации, подобрана экспертная рабочая группа проекта	Расширение сферы деятельности отраслевого ВУЗа	Популяризация направления		



119	Социальный	Финансовая модель университета	<p>Оказание услуги по разработке комплекта документов для обеспечения питанием обучающихся федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет транспорта» по специальностям и направлениям подготовки в области подготовки плавательных составов морских судов и судов внутреннего водного плавания</p>	<p>Разработка комплекта документов для обеспечения питанием обучающихся ФГАОУ ВО "РУТ": меню "весна-лето", меню "осень-зима", разработка технологических карт блюд.</p>	<p>- разработать рациональное и правильное меню, отвечающие нормативно-техническим требованиям в данной отрасли; - обновление блюд в меню.</p>	<p>- разработать 2 вида меню ("весна-лето", "осень-зима"); - разработать технологические карты блюд.</p>	<p>Разработан комплект документов</p>	<p>Повышение компетенций сотрудников университета в области питания (социального питания). Апробация разработанного меню в комплекте с технологическими картами. Укрепление партнерских отношений между ВУЗами.</p>				
120	Образовательный,	<p>Образовательная политика, Финансовая модель университета</p>	<p>Выполнение работы (оказание услуги) по проекту «Организация и проведение мероприятий по повышению квалификации национальных кадров по специальности «Инженерно-технические специальности»</p>	<p>Повышение уровня квалификации национальных кадров, в том числе выпускников российских и советских вузов по различным специальностям, в том числе по специальности «Инженерно-технические специальности», является сегодня востребованным как в странах СНГ, так и в иностранных государствах. Специалисты остро нуждаются в регулярном повышении профессиональных компетенций, освоении новых технологий в профессиональной сфере, получении ответов на профессиональные вопросы.</p>	<p>Повышение уровня квалификации национальных кадров, в том числе выпускников российских и советских вузов по специальности «Инженерно-технические специальности». Популяризация российских современных технологий в инженерно-технической области</p>	<p>1.1. Мониторинг потребностей и анализ эффективности реализации мероприятий по повышению квалификации в стране проведения мероприятий для формирования конкретных тематик программ повышения квалификации. 1.2. Разработана концепция проведения мероприятий по повышению квалификации, удовлетворяющая потребности в повышении квалификации. 1.3. Создание инструментария для проведения повышения квалификации в режиме дистанционного обучения. 1.4. Разработка программ повышения квалификации национальных кадров по тематикам, выявленным в процессе мониторинга. 1.5. Проведение мероприятий по повышению квалификации национальных кадров. 1.6. Информационное сопровождение проведения мероприятий по повышению квалификации в профильных СМИ и соцсетях.</p>	<p>Перечень выполненных работ (оказанных услуг); 1.1. Мониторинг потребностей национальных кадров и анализ эффективности реализации мероприятий по повышению квалификации по инженерно-техническим специальностям; 1.2. Разработана концепция проведения мероприятий по повышению квалификации, удовлетворяющая потребности в повышении квалификации; 1.3. Создание инструментария для проведения повышения квалификации в режиме дистанционного обучения; 1.4. Разработка программ повышения квалификации национальных кадров по тематикам, выявленным в процессе мониторинга; 1.5. Проведение мероприятий по повышению квалификации национальных кадров; 1.6. Информационное сопровождение проведения мероприятий по повышению квалификации в профильных СМИ и соцсетях.</p>	<p>Повышение компетенций сотрудников (в т.ч. преподавателей) университета по инженерно-техническим специальностям. Укрепление партнерских отношений между ВУЗами Российской Федерации, Республикой Узбекистан, Республикой Казахстан, Азербайджанской Республикой по линии Россотрудничества. Проект позволяет привлечь внимание к перспективным студентам ВУЗов.</p>	<p>Расширение международного сотрудничества со странами Республики Узбекистан, Республикой Казахстан, Азербайджанской Республикой по образовательным проектам.</p>	<p>Расширение международного сотрудничества со странами Республика Узбекистан, Республика Казахстан, Азербайджанская Республика по образовательным проектам.</p>		

121	Научный, социальный	Научно-исследовательская политика, Финансовая модель университета	Услуги по разработке регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Белгородской области	Проведен системно-ориентированный аудит школьных пищеблоков столовых. Разработан комплект документов: меню для учащихся общеобразовательных учреждений, меню для кадетских классов и для детей, нуждающихся в специализированном питании. Разработан Региональный стандарт по обеспечению горячим питанием в регионе.	Стандарт призван обеспечить унифицированные требования к организации питания обучающихся в образовательных организациях Белгородской области и обобщает обязательные требования к организации питания обучающихся, требования к безопасности и качеству предоставляемого питания. Целью стандарта является совершенствование системы организации питания обучающихся и оказания методической помощи организациям, предоставляющим услуги социального питания в общеобразовательных учреждениях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных учреждений и предприятий общественного питания в сфере организации качественного и доступного горячего питания.	– информационная, которая позволяет всем заинтересованным лицам получить актуальную информацию о системе питания в образовательных организациях региона; – методическая, которая позволяет отраслевым специалистам реализовывать оптимальную модель организации социального питания, которая отвечает современным тенденциям развития пищевой индустрии	Разработан региональный стандарт по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Белгородской области	Повышение компетенций сотрудников университета в области школьного питания. Апробация разработанных методик и меню в комплекте с технологическими картами. Расширение связей с Белгородской областью.	Создан единый подход к организации питания обучающихся в Белгородской области.	Реализация проекта выполнена в рамках задачи по обеспечению бесплатным горячим питанием всех учащихся начальной школы с первого по четвёртый класс, которую обозначил Президент Российской Федерации Владимир Путин 15 января 2020 года в своём Послании Федеральному Собранию.		
122	Социальный	Финансовая модель университета	Услуги по разработке Концепции деловой программы Международного чемпионата «Абилимпикс» с проведением исследования основных трендов в сфере инклюзивного профессионального образования, формирования доступной среды, трудоустройства инвалидов в мире	Конкурсы по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья активно развиваются в последние 50 лет в рамках международного движения "Абилимпикс". Первый международный чемпионат был проведен в Японии в 1972 году, 9-й международный чемпионат проведен в 2016 году во Франции. В 2022 году юбилейный 10-й чемпионат принимает Москва. В России движение также набирает ход - если в 2015 году в национальном конкурсе "Абилимпикс" принимали участие 52 субъекта Российской Федерации, то в 2019 году – уже 85. Возрастает количество компетенций, по которым проводятся конкурсы в Российской Федерации, а также численность участников во всех категориях. Общая численность участников, направляемых для участия в Национальном чемпионате, ежегодно возрастает. Если в 2017 году численность участников составляла 890 человек, то в 2019 их количество увеличилось до 1769. Таким образом, конкурсы "Абилимпикс" становятся все более значимым событием в повестке трудовой интеграции инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Детализированная, насыщенная событиями и актуальными	Цель разработки Концепции: получить базовый сценарий реализации проекта деловой программы X Международного чемпионата «Абилимпикс»	реформирование 3-х дневной сетки деловых мероприятий с описанием форматов, их содержания и перечнем спикеров, экспертов, модераторов; – подготовка в ходе исследования набора аналитических материалов, которые должны выступить базой для разработки мероприятий деловой программы; – проведение серии экспертных заседаний по разработке деловой программы, в ходе которых формируется набор мероприятий и форматов проведения деловой программы по различным актуальным направлениям и вопросам профессионального обучения и трудоустройства инвалидов, выработки мер по стимулированию и поддержке инициатив организаций, трудоустройства инвалидов, а также компаний, созданных инвалидами, профориентации; – выработка на основе рабочих материалов экспертных заседаний 3-х дневной сетки деловых мероприятий с описанием мероприятий и форматов, перечня тезисов и вопросов для обсуждения, а также перечня квалифицированных спикеров, экспертов, модераторов – международных и российских, рекомендованных к участию в	Разработана концепция деловой программы X Международного чемпионата «Абилимпикс», которая будет проведена в мае 2022 года в г. Москве. Концепция деловой программы предполагает формирование в качестве конечного продукта 3-х дневной сети деловых мероприятий с описанием мероприятий и форматов, перечня тезисов и вопросов для обсуждения, а также перечня квалифицированных спикеров, экспертов, модераторов - международных и российских, рекомендованных к участию в запланированных мероприятиях и форматах деловой программы X Международного чемпионата «Абилимпикс»	Повышение компетенций сотрудников в сфере инклюзивного образования.	Расширение сферы деятельности ВУЗа по учебно-воспитательной работе.	Популяризация направления инклюзивного образования		

123	Организационный	СП Art Science Парк, Молодежная политика	Финал всероссийских студенческих игр боевых искусств 2021	<p>Здоровый образ жизни будущего поколения – это одна из самых актуальных задач развития регионов на сегодняшний день. Из этого следует, что информационная осведомленность о здоровом образе жизни и доступность к занятию спортом должны постоянно возрастать. Финал всероссийских студенческих игр боевых искусств — это комплексное мероприятие, направленное на информирование молодежи о здоровом образе жизни, развитие студенческого спорта и укрепление межнациональной дружбы народов России, состоящее из образовательной, показательной и соревновательной частей. Реализация проекта будет проходить в два этапа:</p> <p>1) Молодежь и дети, находясь в своих регионах, могут познакомиться с историей и пройти обучение посредством онлайн курсов по национальным видам боевых искусств (заочный этап), а также происходит отбор среди молодежи на участников финала игр 2) В финальном этапе участники, отобранные в регионах, примут участие в показательных выступлениях по различным видам боевых искусств и единоборств, а также в соревновательной программе по национальным видам боевых искусств и определят лучшего бойца в своих спортивных дисциплинах и командных зачетах. Как итог, мероприятие привлечет большое количество зрителей и участников</p>	Создание доступной среды для самореализации и раскрытия потенциала молодежи в спорте по боевым искусствам и национальным видам спорта посредством проведения всероссийских студенческих игр боевых искусств, а именно финала, в котором примут участие не менее 250 человек в 2021 году	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование организационно-методического материала и ресурсов для подготовки и реализации финала</li> <li>2. Создание информационных площадок, медиа-контента для формирования состава участников и знакомства молодежи с различными направлениями боевых искусств, национальных видов спорта и здоровым образом жизни.</li> <li>3. Подготовка площадки и программа проведения финала всероссийских студенческих игр боевых искусств</li> <li>4. Организация проведения финала всероссийских студенческих игр боевых искусств</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Количество участников мероприятий, вовлеченных в реализацию проекта - 268</li> <li>2. Количество публикаций о мероприятиях проекта в средствах массовой информации, а также в сети «Интернет» - 50</li> <li>3. Количество просмотров публикаций о мероприятиях проекта в сети «Интернет» - 30 000</li> </ol>	Поддержка талантливой молодежи	Всероссийские студенческие игры боевых искусств являются открытой спортивной площадкой, которая позволит развить студенческое спортивное движение в вузах страны, а также пропагандировать здоровый образ жизни и толерантность в молодежной среде. Посредством информирования молодежи и разработки специального медиа-контента, молодые люди смогут глубже ознакомиться с различными видами спорта. Проект позволит на всех стадиях его реализации рассказывать и показывать материалы о важности здорового образа жизни и физическом развитии человека	Всероссийские студенческие игры боевых искусств реализуются с 2018 года, и с каждым годом все больше регионов принимают в них участие. Проект является открытой и доступной площадкой для развития спортивного движения среди молодежи и с каждым годом набирает все большее количество участников и зрителей. Развитие системы и формирование спортивного движения является одной из приоритетных задач работы с молодым поколением, поэтому проект приобрёл статус ежегодного мероприятия и проходит при поддержке региональных органов власти и спортивных организаций.	нет	отсутствуют
124	социальный	Политика в области открытых данных	Проект с Антоном Привольным	Съемка программы "Главный продукт" в Кухне-студии МГУПП	Популяризация осознанного потребления и повышение уровня знаний населения при выборе качественных продуктов для здорового питания	Представить университет как оптимальную площадку для съемки просветительских программ, ориентированных на здоровьесбережение и осознанное потребление	136 000 просмотров за 3 программы ( всего снято 5 программ)	Вовлечение студентов в работу над популяризации знаний о полезном питании и просветительскую работу по вопросам пищевой отрасли	Формирование понимания у потребителей критериев качества пищевой продукции, знаний о производстве и инновациях внедряемых в отрасли	Грамотный выбор потребителями качественных продуктов стимулирует их производство и влияет на здоровьесбережение наших		

125	социальный	Политика в области открытых данных	Проект с подкастами	Запись подкастов с ведущими научными сотрудниками университета. Тематика подкастов - здоровое питание, популяризация пищевой отрасли, профориентация школьников	Популяризация здорового питания, основанного на научных знаниях и исследованиях проведенных как на базе университета, так и совместно с ведущими НИИ; профориентация школьников, рассказ о новых направлениях развития пищевой отрасли	Донести до широкого круга слушателей достоверную информацию об отрасли, о научных достижениях и научно-обоснованного подхода к здоровому питанию.	Записано 3 подкаста ( пока охват оценить сложно)	Более мотивированные абитуриенты стремящиеся не просто получить востребованную профессию, но и ориентированные на научную деятельность	Формирование кадрового задела для развития научно-исследовательских отраслевых программ. Понимание потребителей как выбирать продукты и за счет этого стимулирование выпуска более полезной продукции направленной на сохранение здоровья населения	Формирование пула каров для развития научного задела по развитию инновационных здоровьесберегающих продуктов; Формирование осознанного потребления и правильного пищевого поведения, направленного на здоровьесбережение и сокращения затрат на медицинское обслуживание			
126	социальный	Политика в области открытых данных	Вести FM ( программа от Микояна до Мамиконяна)	Участие преподавателей и научных сотрудников университета в программе в качестве экспертов	Популяризация отрасли и просвещение населения в вопросах правильного питания и осознанного потребления, а также привлечение внимания к критическим точкам здоровьесберегающих технологий	Представить широкой аудитории мнения научного сообщества по основным направлениям развития пищевой отрасли и здоровьесберегающим технологиям	записано 12 программ с участием представителей университета			Повышение статуса пищевой отрасли			

127	социальный	Политика в области открытых данных	Съемка преподавателей в качестве экспертов на ведущих каналах	Экспертные оценки от представителей университета по вопросам качества продуктов, выбора продуктов, здорового питания	Донесение до широкой аудитории объективной и научно обоснованной оценки по вопросам здорового питания и развития пищевой отрасли, а также развенчание мифов и необоснованной информации, которая распространяется в СМИ	Формирование у широкого населения осознанного отношения к продуктам питания, формирование правильного пищевого поведения направленного на здоровьесбережение, помощь в выборе качественных продуктов. Развитие пищевой отрасли за счет привлечение к эффективным решениям населения на здоровьесбережение и выпуск качественной продукции	"Доброе утро" 1 канал - 17 программ, Россия-1 "Утро России" - 5 программ, НТВ, программа "Наш Потребитель" -26 программ, Рен ТВ "Ижевск" - 1 программа, Москва 24 "ГОСТ" - 5 программ, НТВ, программа "Жизнь еда с Сергеем Малозёмовым" -2 программы, Рен Тв, программа "Самая полезная программа" - 2 программы, ТВЦ, программа "Знак Качества" 4 программы, телеканал Россия-24-1 программа, ОТР, Страна обитания - 5 программ, ТВ Центр, программа "Настроение" - 5 программ, Рен Тв Новости - 1 программа, NEO ТВ-3 программы, Интернет издания и печатные СМИ -84 публикации	Возможность сотрудникам университета донесение до широкой аудитории научно обоснованной информации и представление научных и исследовательских программ, реализуемых в университете	Стимулирование развитие отрасли за счет экспертной оценки качественных продуктов, популяризация инновационных практик и достижений	Формирование у населения осознанного отношения к выбору качественной продукции, формирование правильного пищевого поведения, в том числе через развенчание мифов и некачественной информации, которая распространяется в соцсетях и СМИ		
128	социальный	Образовательная политика, Политика в области открытых данных	Создание промо роликов и промо материалов (обучающих) по организации здорового питания школьников	Участие университета в международной акции "Здоровое питание школьников"	Просвещение сотрудников школ, родителей и школьников в сфере здорового питания и правильного пищевого поведения	Донести до целевой аудитории информацию о правильном питании школьников и сформировать правильные и здоровые привычки в сфере питания как в школе, так и дома	Начали съемку серии обучающих видео материалов по приготовлению блюд для школьников начальной школы (как дома, так и в школьных столовых), Начали съемку образовательных роликов о полезных продуктах и правильном пищевом поведении школьников, Начали создание серии видео-комиксов для детей 1-4 класса о пользе здорового питания			Здоровье школьников - это будущее здоровье нации. Чем раньше будет сформировано правильное пищевое поведение, тем более здоровое население страны будет через 10 -15 лет		

129	социальный	Образовательная политика, Политика в области открытых данных	Создание роликов по здоровому питанию студентами университета	съемка видео мастер-классов по приготовлению блюд для здорового питания с объяснением как выбирать продукты и почему они полезны	Привлечь внимание студенческой аудитории к здоровому питанию и научить готовить блюда нацеленные на здоровьесбережение и на формирование правильного пищевого поведения	Снять не менее 5 роликов за семестр (блюда и рецептуру выбирают сами студенты, они же и участвуют в съемках в качестве шеф поваров)	Снято 2 ролика	Вовлечение студентов в разработку блюд здорового питания, повышение мотивированности к учебе и повышение интереса к программам по здоровому питанию и правильному пищевому поведению	Отрасль получает специалистов четко понимающих как правильно разработать меню и представить полезные блюда			
130	Образовательный, учебно-методический	Образовательная политика	Комплексные ВКР	Комплексные ВКР – это работа, которую выполняет группа студентов. Такая работа структурируется из нескольких частей, чаще всего из таких как: экономическая, технологическая, рекламная и т.д. Обучающимся Университета предоставляется возможность подготовки и защиты комплексных выпускных квалификационных работ: а) по заказу индустриальных партнеров Университета или иных заинтересованных субъектов экономики, с целью решения задач прикладного характера; б) по инициативе обучающихся с целью вывода на рынок инновационного продукта, имеющего высокий уровень проработки и готового для коммерческого масштабирования («Start-up-проект»); в) по инициативе Университета или сторонних научно-исследовательских институтов с целью решения конкретной научной задачи.	Развитие стартап-команд	Разработать проект в сфере технологического предпринимательства (стартап), направленный на создание уникального продукта или технологии Приобрести soft и hard skills	В 2021 году обучающимися университета было разработано более 68 комплексных ВКР. Все проекты прошли несколько этапов отбора, на основе оценки независимых экспертов. Также в рамках образовательной деятельности были проведены вебинары, сессии, мастер-классы направленные на формирование проектных и предпринимательских компетенций, позволяющие получить дополнительную квалификацию и реализацию проекта «Комплексные ВКР».	1. Практико-ориентированное образование 2. Выявление талантливых студентов	1. Поддержка бизнеса, находящегося на начальной стадии 2. Соединение науки и бизнеса, максимально сократив время между разработкой новой технологии и ее выходом на рынок.	Вовлечение студентов в сферу технологического предпринимательства		

131	Социальный	Молодежная политика, СП Биология и устойчивое развитие, СП Бюгород	Студенческое экообщество "Green Club"	<p>Экообщество представляет собой добровольное объединение студентов, созданное для продвижения экологических инициатив в стенах вуза и повышения осведомленности студентов и сотрудников вуза в сфере «зеленых» технологий и проектов.</p> <p>В сообществе существует внутреннее деление на отделы, выполняющие задачи разного рода. Без учёта непосредственного руководства сообщества, осуществляющего курирование деятельности членов сообщества и связь «GreenClub» с администрацией вуза, существует 5 отделов, 3 из которых имеют своих руководителей, назначаемых главой эко-сообщества (Отдел Блоггинга, Отдел Проектов, Отдел Лекторов), а два оставшихся подчиняются напрямую главе (Отдел Кадров, Отдел Волонтеров)</p>	<p>•Создание положительной информационной повестки по отношению к экологии среди студентов.</p> <p>•Сотрудничество вуза с «Ассоциацией Зелёных Вузов России» (далее АЗВР) с целью снижения углеродного следа, оставаемого вузом на данный момент.</p> <p>•Повышение узнаваемости сообщества среди студентов и повышение заинтересованности обучающихся и сотрудников вуза в ведении экологичного образа жизни.</p> <p>•Агрегация и реализация проектов, предложенных студентами, направленных на повышение экологичности вуза</p>	<p>•Участие в конкурсе «Мой Зелёный Вуз», организованного АЗВР, заключающегося в реализации проектов, предложенных студентами при участии члена администрации.</p> <p>•Организация фестиваля «ВузЭкоФест» на территории вуза.</p> <p>•Сотрудничество с другими студ.объединениями вуза.</p> <p>•Развитие и продвижение аккаунтов Экообщества в социальных сетях</p> <p>•Повышение уровня активности среди членов сообщества.</p>	<p>1.Проведение фестиваля «ВузЭкоФест» весной 2021, в рамках которого были проведены две акции шеринга, эко-семинар, эко-квиз и мастер-класс.</p> <p>2.Количество подписчиков эко-сообщества в вк достигло отметки в 100 человек.</p> <p>3.Осенью 2021 была проведена реорганизация сообщества, связанная со сменой руководства сообщества.</p> <p>4. Проведена совместная акция с центром «Собиратор» («ЭлектроОсень»), в рамках которой студентами и сотрудниками вуза собрано порядка 70кг электро-хлама.</p> <p>5.Осенью 2021 написано 8 постов, направленных на просвещение читателей в теме экологии.</p> <p>6.Осенью 2021 проведен студенческий эко-семинар, посвящённый тематике эко-новинки, и лекция на тему современной переработки отходов, участие в которой приняли представители компаний Tupperware и Zeronic.</p> <p>7.С администрацией согласовано 2 эко-проекта (установка мусорных урн около здания площадки Талалихино и замена пластиковых пакетов на многоразовую посуду).</p>	Участие студентов в деятельности университета по направлению экологии Реализация просветительской политики и молодежной политики	Сотрудничество с "зелеными" вузами Москвы			
132	Социальный	Политика в области открытых данных	Выпуск газеты Inside Press	Внутрикорпоративное издание МГУПП	Способствовать улучшению корпоративной культуры, стать важнейшим элементом внутрикорпоративной коммуникации	Формирование имиджа, инструмент информирования, обеспечение коммуникации с сотрудниками, студентами	вышло 4 печатных номера газеты, отработана структура, рубрикатор, тематика, 5 номер находится на согласовании, 6 в работе, подготовлен годовой план развития проекта	благоприятные отзывы от членов университетского коллектива, новгородский номер многие студенты забрали себе, установлен контакт с различными подразделениями университета, желающими получить освещение своих новостей и материалов на страницах газеты	не предусмотрено	не предусмотрено		

133	Научный, предпринимательство и инновации	Научно-исследовательская политика	Заявки в Роспатент на интеллектуальную собственность на различные узлы и механизмы создаваемых аддитивных установок									
134	Научный, предпринимательство и инновации	Научно-исследовательская политика	Разработка «рабочей» инструкции по применению препарата «Битоксибацилин» для борьбы с личинками мух на объектах ветеринарного надзора и плана проведения поопроизводительных и производственных испытаний препарата в хозяйствах Астраханской и Московской областях	Разработка «рабочей» инструкции по применению препарата «Битоксибацилин» для борьбы с личинками мух на объектах ветеринарного надзора и плана проведения поопроизводительных и производственных испытаний препарата в хозяйствах Астраханской и Московской областях			Разработана «рабочая» инструкция по применению препарата «Битоксибацилин» для борьбы с личинками мух на объектах ветеринарного надзора и плана проведения поопроизводительных и производственных испытаний препарата в хозяйствах Астраханской и Московской областях					



135	Научный, предпринимательство и инновации	Научно-исследовательская политика	Проведение полупроизводственных и производственных испытаний препарата в хозяйствах Московской, и Астраханской областей и зверосовхозе «Салтыковский» Московской области.	Разработка и согласование окончательного варианта инструкции по применению препарата «Битоксимацлин» для борьбы с личинками мух на объектах ветеринарного надзора			Проведены испытания репарата в хозяйствах Московской, и Астраханской областей и зверосовхозе «Салтыковский» Московской области.					
136	Образовательный	Образовательная политика, Финансовая модель университета	Программа ДПО «Project management с привлечением венчурных и грантовых инвестиций»	Программа нацелена на обучение инструментам финансирования студенческих стартап проектов.	Развитие предпринимательского мышления и практических навыков реализации проектов у студентов.	Реализация программы обучения. Приглашение более 20 экспертов-спикеров, для возможности получения консультаций по индивидуальной стратегии развития проекта. Реализация проекта в связке с программой "Стартап как диплом"	Зарегистрировано более 100 слушателей на программу	Развитие студенческого предпринимательства	Развитие прикладных технологий и продуктов по направлениям: биотехнологии, медицина, агропромышленных комплекс, пищевая отрасль	Развитие предпринимательства в реальном секторе экономики. Трансфер студенческих технологий.		

137	Образовательный	Образовательная политика	Обучающий курс для наставников по работе с университетом 20.35	Участие в программе Университет 20.35	Программа нацелена на создание протестов «от идеи к прототипу» за 3 месяца под руководством научных руководителей с обучением и экспертной оценкой от сотрудников Университета 20.35.	Выявить студенческие команды, для участия в программе. Прохождение обучающего курса для наставников по работе с университетом 20.35 обучающей платформой.	Участие 4 студенческих команд от Университета, совместно с кураторами.	Развитие студенческого предпринимательства	Развитие прикладных технологий и продуктов по направлениям: биотехнологии, медицина, агропромышленных комплексе, пищевая отрасль	Развитие предпринимательства в реальном секторе экономики. Трансфер студенческих технологий.		
138	Образовательный	Образовательная политика	Совместная с бизнес-инкубатором НИУ ВШЭ акселерационная программа Future Food Accelerato	Совместная реализация акселерационной программы с НИУ ВШЭ в рамках траектории дорожной карты foodnet	Развитие и упаковка проектов для пилотирования у лидеров отрасли	Провести финансовую и технологическую оценку проектов; Оказывать консультационные услуги по развитию проекта. Предоставить экспертов для работы над развитием отобранных проектов.	привлечено более 60 проектов в сфере Foodtech и Agrotech от молодых специалистов и студентов	Развитие предпринимательства	Развитие предпринимательства в реальном секторе экономики пищевого и агропромышленного направления	Проект реализован в рамках траектории дорожной карты foodnet		

139	Образовательный, социальный	Образовательная политика, Кампусная и инфраструктурная политика	Институт социальных проектов и цифровых технологий - Проектный офис Минобрнауки России РУМЦ на базе МГУПП	Проектный офис Минобрнауки России по сети ресурсных учебно-методических центров по обучению студентов с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, функционирующими на базе вузов (РУМЦ).	развитие условий для инвалидов при получении ими высшего образования и содействие им в последующем трудоустройстве	развитие социально значимых коллабораций с участием организаций образования, науки, предпринимательства и некоммерческой общественности, ориентированных на апробацию и внедрение современных технологий и форматов, обеспечивающих получение мотивированного и доступного образования различными категориями населения	В июле 2021 года в структуре Московского государственного университета пищевых производств был создан Институт социальных проектов и цифровых технологий.			Сеть РУМЦ		
140	Образовательный, социальный	Образовательная политика	Проект "Вкусные традиции"	В рамках профориентационной деятельности университета и проекта "Вкусные традиции" в апреле 2021 был выезд представителей администрации университета в колледж №126 г. Петравадск. Для учащихся был проведен мастер-класс и обучение по изготовлению десерта тирамису на основе сиропа из субтропических фруктов.	Цель данного проекта заключается в поиске колледже и партнеров которые смогут направлять после окончания их колледжа своих студентов для обучения в наш университет	установление партнерских отношений, мотивация и реализация профориентационной деятельности обучающихся с целью их дальнейшего поступления в наш университет по направлению кондитерских технологий	В рамках реализации выездного мастер-класса были достигнуты партнерские отношения с колледжем и приглашены их студенты для поступления в наш университет. Также был заключен договор о сотрудничестве			Повышение статуса пищевой отрасли		

141	Научный, предпринимательство и инновации	Научно-исследовательская политика	Разработка инновационных средств защиты здоровья с/х животных и внедрение их в производство	Разработка инновационных средств защиты здоровья с/х животных и внедрение их в производство			Разработано инновационное средство защиты здоровья с/х животных и внедрение их в производство					
142	Образовательный, социальный	Образовательная политика	Проект по улучшению школьного питания во Владимирской области	В рамках реализации проекта был осуществлён выезд преподавателей университета в школы, интернаты и другие образовательные учреждения Владимирской области. Проведение системно-ориентированного аудита пищеблоков школьных столовых общеобразовательных организаций Владимирских области	Улучшение рациона питания школьников Владимирской области	Анализ состояния пищеблоков школ влад оба (чистота, ремонт, оснащённость и др.) Проверка имеющегося меню и рациона на полезность, сбалансированность и насколько всё питательно Разработка нового рациона для повышения качества питания учащихся	Проведен аудит пищеблоков школьных столовых, по результатам аудита составлен отчет, разработан новый рацион для повышения качества питания учащихся			Повышение качества питания в школах Ульяновской области, реализация сотрудничества		

143	Социальный, образовательный	Образовательная политика	Проект по организации и проведению мероприятий для детей-сирот	Проект подразумевает организацию и проведение различных мероприятий для детей-сирот	Социализация детей-сирот, улучшение качества жизни	Организовать и провести мероприятия для детей-сирот способствовать их социализации и благополучному развитию	<p>В рамках проекта была организована экскурсия по университету, а также проведен мастер-класс</p> <p>Им показали научно-учебные лаборатории и учебные центры, где проходит подготовка специалистов по различным направлениям пищевой промышленности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Лабораторию кулинарного искусства «Кулина-студия»</li> <li>• Лаборатория инновационных кондитерских технологий</li> <li>• Учебный центр «Мини пивоварня»</li> <li>• Лаборатория чая, кофе и табака</li> <li>• Лаборатория вакуумной сублимационной сушки</li> <li>• Центр криогенных технологий и холодильной техники</li> <li>• Центр интеллектуальных и робототехнических систем</li> <li>• Лаборатория пищевых аддитивных технологий</li> <li>• Симуляционный комплекс виртуальной и дополненной реальности (VR/ER)</li> <li>• Учебно-исследовательский ветеринарный госпиталь</li> </ul> <p>Также участники посетили Инновационный центр кондитерских технологий "Шоколенд"</p> <p>После экскурсий прошёл мастер-класс по изготовлению Печенья и оформления его в пасхальной тематике.</p>			Популяризация пищевой отрасли		
144	Социальный, образовательный	Образовательная политика	Проект "Кулинария без границ"	Организация и проведение мероприятий для лиц с интеллектуальными нарушениями	Помощь людям с нарушениями развития и интеллекта познакомиться и подружиться со сверстниками без инвалидности, устроиться на достойную работу, начать самостоятельную жизнь.	Проведение мероприятий Поддержка инклюзивного общества Содействие развитию навыков Softskills	Проведен мастер-класс студентами Международного технологического колледжа МГУПП по изготовлению печенья в стенах лекционной аудитории "Шоколенд"			Популяризация пищевой отрасли		

145		Научно-исследовательская политика	Разработка рецептуры напитка, предназначенного для облегчения симптомов похмелья	Разработка рецептуры напитка, предназначенного для облегчения симптомов похмелья	Разработать напиток, облегчающий синдромы похмелья при употреблении алкоголя	Разработать рецептуру	Разработана рецептура напитка, предназначенного для облегчения симптомов похмелья					
146	Научный	Научно-исследовательская политика	Разработка рецептуры производства мороженого без сахара с использованием белкового сахарозаменителя Браззена	Разработка линейки рецептур с использованием ингредиентов Заказчика	Разработка рецептуры	Разработать рецептуру; провести слепые дегустации образцов	Подобрано сырье для производства сливочного мороженого "Пломбир", оценены его органолептические показатели, разработана рецептура и технология производства мороженого.	Заключение договора с партнером		Расширение продуктовой линейки на рынке, направления ЗОЖ		

147	Научный	Научно-исследовательская политика	Разработка технологии и создания отечественного производства пищевых эмульгаторов путем переработки масложирового сырья									
148	Научный	Научно-исследовательская политика	Разработка технологий продуктов питания с использованием ингредиентов заказчика	Разработка нескольких линеек продуктов питания, в том числе функционального назначения под предприятие реального сектора экономики	Разработка линеек рецептур	Разработать ряд рецептур и использованием ингредиентов Заказчика; провести слепые дегустации разработанных образцов.	Начата работа по разработке рецептур.	Заключение договора с действующим партнером	Трансфер технологий на предприятие пищевой отрасли			

149	Научный	Научно-исследовательская политика	Разработка биопродукта для коррекции белково-энергетического дефицита										
150	Научный	Научно-исследовательская политика	Информационное обеспечение участия рабочей группы Фуднет	Информационное и техническое обеспечение участников на мероприятии Университета	Расширение возможностей коммуникации представителей реального сектора экономики с представителями отрасли и Университетом	Сопровождение участия партнера на мероприятии	Новый партнер МГУПП						









157	Научный	Научно-исследовательская политика	Создание вакцины									
158	Образовательный, социальный	Образовательная политика	Адаптация оценочных материалов и разработка метод.рекомендаций по обеспечению проведения демонстрационного экзамена лицами с ОВЗ и инвалидами, включая создание особых условий, на основе анализа участия лиц с ОВЗ и инвалидов в демонстрационном экзамене, чемпионате по проф.мастерству среди людей с инвалидностью	Проект реализуется по заказу Министерства просвещения РФ при непосредственном участии Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». Проект направлен на развитие инклюзивного образования и содействия трудоустройству инвалидов и лиц с ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья)	Решений проблем стоящих перед инклюзивным образованием	переработка всех учебных материалов с учётом особенностей людей с инвалидностью обеспечение необходимых условий для лиц с ОВЗ и инвалидностью	апробация состоялась в 36 субъектах Российской Федерации, 290 ребят с инвалидностью всех возрастных групп прошли все демонстрационные экзамены в рамках данного проекта на базе МГУПП был открыт Проектный офис РУМЦ ВО					





163	Научный	Научно-исследовательская политика	<p>Определение йода в хлебе (4 образца) 3 методами: титриметрический, фотоколориметрический и газохроматографический.</p>	Проведение лабораторных испытаний								
164	Научный	Научно-исследовательская политика	<p>исследование хлеба Бородинского (2 образца) на: крошковатость мякиши, мягкость мякиши, эластичность мякиши, вязкоэластические характеристики мякиши, среднежваналентный размер пор, степень чёткости</p>	Проведение лабораторных испытаний								





167	Научный	Научно-исследовательская политика	Исследование увлажняющего бальзама с гиалуроновой кислотой MIRRA ANTI-AGE EXPERT на содержание эпофена	Проведение лабораторных испытаний								
168	Научный	Научно-исследовательская политика	Исследование крема-маски с икрой лососевых рыб MIRRA на содержание эпофена	Проведение лабораторных испытаний								

169	Научный	Научно-исследовательская политика	Исследование геля-маски себорегулирующая MIRRA на содержание эпофена.	Проведение лабораторных испытаний								
-----	---------	-----------------------------------	---	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--