

СОГЛАСОВАНО

Декан технологического факультета



/Новикова И.В./

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по НИД



/Корнеева О.С./

ОТЧЁТ

КАФЕДРЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
О НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗА 2025 г.

1. Научно-педагогический коллектив **(форма 1)**.
2. Защита диссертаций членами кафедры **(форма 2)**.
3. Сведения о НИР, результаты основных НИР **(форма 3, 3р)**.
4. Научные конференции, в проведении которых участвовала кафедра **(форма 4)**.
5. Научные конференции, проведённые кафедрой на базе ВГУИТ **(форма 5)**.
6. Участие в выставках **(форма 6)**.
7. Патентно-лицензионная работа **(форма 7)**.
8. Публикации кафедры **(форма 8)**.
9. Научно-исследовательская работа студентов **(форма 9)**.
10. Материально-техническая база НИР **(Форма 10)**
11. Результативность НИР **(форма 11)**.

Зав. кафедрой _____ /Пономарев А.Н./

ФОРМА 1 «ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ О КАФЕДРЕ»

Наименование кафедры: технологии продуктов животного происхождения.
Научное направление кафедры: «Разработка научных основ инновационных биотехнологий в переработке животного сырья»,
Телефон кафедры: 255-27-65. e-mail: bogdanova.e@vsuet.ru
ФИО зав. кафедрой: Пономарев Аркадий Николаевич
ФИО сотрудника, ответственного по отчёту, и его рабочие контакты:
Богданова Екатерина Викторовна, профессор кафедры технологии продуктов животного происхождения, тел. 8-920-406-38-25.

1. Штатный состав кафедры

по состоянию на 31 декабря (без совместителей)

Общее число штатных преподавателей, из них:	11,55
докторов наук	3,25
кандидатов наук	7
Процент ППС с учёными степенями, %	88,75
Процент докторов наук, %	28,14
Число научных работников	0
Число аспирантов очного обучения	16
Число аспирантов заочного обучения	2
Число докторантов	0
Число экстернов	0
Число академиков и членкоров отраслевых академий, профессоров	0
Число членов диссертационных советов	3

ФОРМА 2 «ЗАЩИТА ДИССЕРТАЦИЙ ЧЛЕНАМИ КАФЕДРЫ»

Кафедра технологии продуктов животного происхождения

(наименование кафедры)

№	ФИО	Вид диссертации: кандидатская / докторская	Название, шифр специальности	Руководитель	Когда и где защищена диссертация	Аспирант или соискатель ВГУИТ, другого вуза (указать какого)
1.	-					

Заведующий кафедрой _____ /Пономарев А.Н./

ФОРМА 3 «СВЕДЕНИЯ О НИР»

Кафедра технологии продуктов животного происхождения

(наименование кафедры)

1 Участие в конкурсах грантов: количество заявок на конкурсы научных грантов и программ для получения финансирования НИР, направленных на конкурс в отчётном году:

Программы, фонды, гранты	Количество заявок
Всего, в т. ч.:	8
Конкурсы Минобрнауки РФ	-
РНФ	7
Другое	-
Областной или местный бюджет	1
Зарубежные контракты, международные программы, гранты	-
Другие конкурсы	-

2. Количество и объем финансируемых НИР, выполняемых кафедрой в отчётном году:

Источник финансирования НИР	Количество НИР	Объем, тыс. руб.
Минобрнауки РФ	1	2000,000
Другие министерства РФ	-	
РНФ	2	1305,283
Другое	3	900,000
Областной или местный бюджет	-	
Хозяйственные договоры	3	4500,000
Зарубежные контракты, гранты	-	
Другие источники	-	
Всего	-	8705,283

3 Перечень финансируемых НИР по грантам, программам Минобрнауки РФ, других министерств РФ, РНФ, из местного бюджета, по хоз. договорам и зарубежным программам и грантам:

Источник финансирования, программа	Наименование проекта (тема хоз. договора), руководитель	Объем фин-ния, тыс. руб.
Российский научный фонд Президентской программы исследовательских проектов, реализуемых	Разработка поликомпозитных пьезонановесов для технологий мониторинга микробиологической безопасности молока и молочных продуктов, научный руководитель – доц. Шуба А.А., исполнитель –	805,283

ФОРМА 3 «СВЕДЕНИЯ О НИР»

ведущими учеными, в том числе молодыми учеными «Проведение исследований научными группами под руководством молодых ученых», № 22-76-10048	проф. Богданова Е.В.	
Минобрнауки РФ, соглашение № 075-15-2025-470 от 29 мая 2025 г.	Разработка генетических технологий и создание микробных штаммов-продуцентов для биотехнологических производств, руководитель – проф. Корнеева О.С., исполнитель – доц. Данылиев М.М.	2000,000
Российский научный фонд, конкурс 2024 года «Проведение фундаментальных научных исследований и поисковых научных исследований малыми отдельными научными группами», № 25-26-00369	Разработка новых подходов в исследовании эффективности технологических приемов получения метабиотических пищевых форм, основанных на анализе физиолого-биохимических показателей, руководитель – проф. Попов Е.С., исполнитель – доц. Пожидаева Е.А.	500,000
Хоздоговор на выполнение НИР № 10 от 17.01.2025 г. с ПАО Молочный комбинат «Воронежский»	Разработка технологии ингредиентов из молочного сырья и продуктов питания на их основе, руководитель – проф. Мельникова Е.И., исполнитель – асс. Павельева Д.А.	3600,000
Хоздоговор на выполнение НИР № 09-1/25 от 10.04.2025 г. с АО «УНАГРАНДЕ КОМПАНИ»	Получение концентрата сывороточных белков и сывороточного пермеата, руководитель – проф. Мельникова Е.И., исполнитель – асс. Павельева Д.А.	300,000
Хоздоговор на выполнение НИР № 09/25 от 01.04.2025 г. с ООО «Русский	Обоснование выбора технологических решений по получению биологически активных веществ (коллагенов I и	600,000

ФОРМА 3 «СВЕДЕНИЯ О НИР»

Икорный дом»	II типов, хондроитинсульфата и гиалуроновой кислоты) из малоценных продуктов разделки осетровых рыб, руководитель – проф. Антипова Л.В., исполнитель – доц. Куцова А.Е.	
Договор на отчуждение исключительного права в пользу ПАО МК «Воронежский» № 39/24 по патенту РФ на изобретение № 2823350	Способ получения напитка на основе изолята сывороточных белков, руководитель – проф. Мельникова Е.И., исполнители – Станиславская Е.Б., Богданова Е.В., Рудниченко Е.С.	300,000
Договор на отчуждение исключительного права в пользу ПАО МК «Воронежский» № 40/24 по патенту РФ на изобретение № 2827105	Способ производства белкового молочного продукта с концентратом мицеллярного казеина, руководитель – проф. Мельникова Е.И., исполнители – Станиславская Е.Б., Богданова Е.В., Рудниченко Е.С., Чекмарева М.С.	300,000
Договор на отчуждение исключительного права в пользу ПАО МК «Воронежский» № 42/24 по патенту РФ на изобретение № 2830880	Способ производства кисломолочного напитка с концентратом мицеллярного казеина, руководитель – проф. Мельникова Е.И., исполнители – Станиславская Е.Б., Богданова Е.В., Рудниченко Е.С., Павельева Д.А., Кузнецова С.А.	300,000
Итого		8705,283

4. Участие в финансируемых НИР

Показатель	Количество
Количество работников кафедры, участвующих в выполнении финансируемых НИР на правах совместителей, всего, в т.ч.:	9
ППС	7
Учебно-вспомогательный персонал	-
Докторанты	-
Аспиранты очной формы обучения	2
Научные работники	-
Студенты очной формы обучения	-
Сотрудники сторонних организаций	-

ФОРМА 3 «СВЕДЕНИЯ О НИР»

5. Объем НИР на единицу ППС

Показатель	Объем, руб.
Общий объем НИР на 1 штатного научно-педагогического работника кафедры	753 704,15

Заведующий кафедрой _____ /Пономарев А.Н./

1. Наименование результата:

Разработка поликомпозитных пьезонановесов для технологий мониторинга микробиологической безопасности молока и молочных продуктов

2. Результат научных исследований и разработок (выбрать один из п. 2.1 или п. 2.2)

2.1. Результат фундаментальных научных исследований

теория	
метод	
гипотеза	

другое (расшифровать):

2.2. Результат прикладных научных исследований и экспериментальных разработок

методика, алгоритм	
технология	
устройство, установка, прибор, механизм	+
вещество, материал, продукт	
штаммы микроорганизмов, культуры клеток	
система (управления, регулирования, контроля, проектирования, информационная)	
программное средство, база данных	

другое (расшифровать):

3. Результат получен при выполнении научных исследований и разработок по тематике, соответствующей Приоритетным направлениям развития науки, технологий и техники в Российской Федерации:

Безопасность и противодействие терроризму	
Индустрия наносистем	
Информационно-телекоммуникационные системы	
Науки о жизни	+
Перспективные виды вооружения, военной и специальной техники	
Рациональное природопользование	
Транспортные и космические системы	
Энергоэффективность, энергосбережение, ядерная энергетика	

4. Коды ГРНТИ:

65.63.03

5. Назначение:

Применение в микробиологических лабораториях молочных предприятий

6. Описание, характеристики:

Разработаны принципиально новые поликомпозитные чувствительные покрытия пьезонановесов, позволяющие получать аналитическую информацию о качественном и количественном составе газовых сред для контроля микробиологической обсемененности продуктов питания как при входном контроле на предприятии, так и в процессе переработки.

7. Преимущества перед известными аналогами:

Сочетание методов газового анализа поликомпозитными сенсорами и молекулярно-генетических исследований молока и молочных продуктов позволили обеспечить необходимый предел обнаружения микроорганизмов при сканировании газовой фазы разработанными сенсорами.

8. Область (и) применения:

Молочная промышленность

9. Правовая защита:

Отсутствует

10. Стадия готовности к практическому использованию:

Разработана методика выполнения измерений.

11. Авторы:

Шуба А.А., Анохина Е.П., Умарханов Р.У., Богданова Е.В., Буракова И.Ю.

Проректор по научной и инновационной деятельности

_____ Корнеева Ольга Сергеевна
(подпись)

ФОРМА 4 «СВЕДЕНИЯ ОБ УЧАСТИИ В НАУЧНЫХ, НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИХ КОНФЕРЕНЦИЯХ И СОВЕЩАНИЯХ»

Кафедра технологии продуктов животного происхождения

(наименование кафедры)

№	Наименование мероприятия	Вид: конференция, совещание, семинар	Ранг: международное, всероссийское, региональное, городское и др.	Место проведения мероприятия	Ф.И.О. участника	Тема доклада	Вид участия: очное, заочное
1.	Современные тенденции в развитии виноделия и бродильных производств	конференция	международное	Москва	Долматова О.И.	Комбинирование сырья растительного и животного происхождения с целью создания продуктов питания функциональной направленности	заочное
					Долматова О.И.	Подготовка и переподготовка кадров для промышленных предприятий отрасли	заочное
2.	Студенческая научная конференция за 2025 год	конференция	внутривузовское	ФГБОУ ВО ВГУИТ	Беляева А.А., Маклакова Д.И., Полянских С.В.	Перспективные сырьевые источники для обогащения мясных консервов	очное
					Шарапова В.Г., Вишняков И.В., Полянских С.В.	Влажные корма для непродуктивных животных детерминированного назначения	очное
					Золототрубов Я.Ю., Литвинова Е.О., Куцова А.Е.	Разработка рецептуры рубленых функциональных полуфабрикатов из баранины	очное
					Криваносова М.Д., Пешиков А.Е., Куцова А.Е.	Корректировка функционально технологических свойств свинины с дефектами	очное

ФОРМА 4 «СВЕДЕНИЯ ОБ УЧАСТИИ В НАУЧНЫХ, НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИХ КОНФЕРЕНЦИЯХ И СОВЕЩАНИЯХ»

						процесса созревания	
					Федорова А.А., Тарасов Б.В., Куцова А.Е.	Разработка функциональных быстрозамороженных готовых мясных блюд из мяса индейки	очное
3.	Техника и технология пищевых производств	научно-техническая конференция	международное	БГУТ Могилев	Полянских С.В.	Технология фаршевых мясных продуктов с использованием мяса механической обвалки индейки	заочное
					Гребенникова М.С., Пожидаева Е.А., Попов Е.С.	Исследование процесса культивирования консорциума пробиотических микроорганизмов для разработки технологии получения гранулята субстанции	очное
					Мельникова Е.И., Богданова Е.В., Кулумбегова Ю.П.	Перспективы применения концентрата мицеллярного казеина при производстве кефира	очное
					Мельникова Е.И., Богданова Е.В., Чекмарева М.С.	Макроэлементы в составе концентрата мицеллярного казеина и их значение при производстве сыров	очное
4.	LXIII отчетная научная конференция преподавателей и научных сотрудников ВГУИТ	конференция	внутривузовское	ФГБОУ ВО ВГУИТ	Полянских С.В.	Получение гидролизата из побочного сырья убоя птицы	очное
					Полянских С.В., Ильина Н.М., Рудниченко Е.С.	О реализации программ переподготовки и повышения квалификации	очное

ФОРМА 4 «СВЕДЕНИЯ ОБ УЧАСТИИ В НАУЧНЫХ, НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИХ КОНФЕРЕНЦИЯХ И СОВЕЩАНИЯХ»

	за 2024 год					кадров профильных предприятий на кафедре технологии продуктов животного происхождения	
					Куцова А.Е., Полянских С.В., Рудниченко Е.С.	Организация практической подготовки обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения»	очное
					Косенко И.С., Куцова А.Е.	Профессиональный рост инженера через аспирантские программы	очное
					Мельникова Е.И., Богданова Е.В., Чекмарева М.С.	Роль ферментной системы «плазмин – пламиноген» в созревании твердого сыра с концентратом мицеллярного казеина	очное
					Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б., Богданова Е.В., Кулумбегова Ю.П.	Биотехнология кисломолочного напитка, обогащенного концентратом мицеллярного казеина	очное
5.	Современные технологии непрерывного обучения школа-вуз	конференция	всероссийское	ФГБОУ ВО ВГУИТ	Полянских С.В., Данылиев М.М., Косенко И.С.	Практикоориентированное образование через создание агроклассов	очное
					Куцова А.Е., Косенко И.С., Алехина А.В., Никульчева О.С.	Современные методы профориентации среди обучающихся спо: цифровизация, практика, устойчивое развитие	очное

ФОРМА 4 «СВЕДЕНИЯ ОБ УЧАСТИИ В НАУЧНЫХ, НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИХ КОНФЕРЕНЦИЯХ И СОВЕЩАНИЯХ»

6.	Научно-практическое развитие АПК и производства продуктов здорового питания	конференция	международное	Омский ГАУ	Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б., Кузнецова С.А., Станков Д.Д.	Сравнительная оценка биологической ценности молочно-белковых ингредиентов	заочное
7.	Современные достижения биотехнологии: вектор на технологическое лидерство	конференция	международное	СКФУ, г. Ставрополь	Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б., Станков Д.Д.	Исследование функционально-технологических свойств белково-липидного концентрата	заочное
					Полянских С.В., Ермолаева А.Л.	Концентрат молочного белка в технологии обогащенных вареных колбас	заочное
					Мельникова Е.И.	Молочные ингредиенты в производстве продуктов специализированного питания	очное
8.	Пищевые технологии и биотехнологии	конференция	Всероссийская конференция молодых ученых, аспирантов и студентов с международным участием	Казань, Казанский. нац. исслед. технол. ун-т.	Полянских С.В., Маслова Ю.Ф., Турчин А.А.	Сухие молочные ингредиенты в разработке фаршевых систем на основе мяса индейки	очное
9.	Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство	научно-техническая конференция	международное	ФГБОУ ВО ВГУИТ	Долматова О.И. Астапов А.В.	Изучение процесса синерезиса кефирных напитков	заочное
					Долматова О.И. Астапов А.В.	Изучение синеретических способностей кисломолочных напитков,	заочное

ФОРМА 4 «СВЕДЕНИЯ ОБ УЧАСТИИ В НАУЧНЫХ, НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИХ КОНФЕРЕНЦИЯХ И СОВЕЩАНИЯХ»

					полученных резервуарным и термостатными методами	
				Долматова О.И.	Подготовка и переподготовка кадров для предприятий молочной отрасли	заочное
				Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б., Кузнецова С.А., Станков Д.Д.	Биологически активные пептиды: значение и способы получения	заочное
				Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б., Богданова Е.В.	Опыт участия студентов в реализации комплексного научно-технического проекта	заочное
				Полянских С.В., Ермолаева А.Л., Вишняков И.В..	Побочное сырье мясной отрасли в реализации импортозамещения	заочное
				Полянских С.В., Орехов О.Г..	Подготовка современного инженера для реального сектора экономики	заочное
				Косенко И.С., Куцова А.Е.	Исследование продукции функциональной направленности из мяса гусей	очное
				Куцова А.Е., Косенко И.С., Абжанова Ш.А.	Использование дигидрокверцетина как стабилизатора качества мясных полуфабрикатов	очное
				Мельникова Е.И., Богданова Е.В., Чекмарева М.С.	Исследование микроструктуры сыров твердой группы, произведенных с применением концентрата	очное

ФОРМА 4 «СВЕДЕНИЯ ОБ УЧАСТИИ В НАУЧНЫХ, НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИХ КОНФЕРЕНЦИЯХ И СОВЕЩАНИЯХ»

					мицеллярного казеина		
					Суховеева Т.С., Богданова Е.В., Гуляева Д.В., Прокопенко А.А.	Высокобелковый йогурт с применением КМБ	очное
					Данылиев М.М., Богданова Е.В.	Опыт подготовки инженеров в прогрессивной инженерной школе ВГУИТ «МолИнТех»	очное
					Данылиев М.М., Ожерельева О.Н., Галушкина Е.А.	Исследование качественных характеристик боенской крови для получения сухих ингредиентов	очное
					Данылиев М.М., Мойсов А.Х., Ожерельева О.Н.	Применение консорциума микроорганизмов в технологии сырокопченых колбас	очное
					Ожерельева О.Н., Данылиев М.М., Корнеева О.С.	Инструменты совершенствования подготовки инженерно-технических кадров	очное
					Данылиев М.М.	Особенности практической подготовки в прогрессивной инженерной школе ВГУИТ «МолИнТех»	очное
					Ожерельева О.Н., Данылиев М.М.	Профессиональная ориентация обучающихся	очное

ФОРМА 4 «СВЕДЕНИЯ ОБ УЧАСТИИ В НАУЧНЫХ, НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИХ КОНФЕРЕНЦИЯХ И СОВЕЩАНИЯХ»

10.	Международная научно-практическая конференция, посвященной 70-летию образования агроинженерского факультета «Техническое обеспечение инновационных технологий в АПК»	конференция	международное	Минск, Республика Беларусь	Полянских С.В., Орехов О.Г., Милованова О.А.	Перспективы использования побочного сырья от первичной переработки кроликов	заочное
11.	XIII Международная научно-практическая конференция «Биотехнология: наука и практика», посвященная 95-летию ВГУИТ	конференция	международное	ФГБОУ ВО ВГУИТ	Полянских С.В., Вишняков И.В.	Биотехнологический гидролизат из голов и ног цыплят-бройлеров в производстве кормов	очное
12.	Инновации: проблемы, перспективы, достижения	научно-практическая конференция	международное	Москва	Гребенникова М.С., Пожидаева Е.А., Попов Е.С.	Технология получения и исследование свойств метабиотических пищевых комплексов	очное
13.	Проблемы практической подготовки студентов	XXI Всероссийская научно-практическая конференция	всероссийское	ФГБОУ ВО ВГУИТ	Долматова О.И. Астапов А.В.	Профессиональная ориентация школьников	заочное
					Полянских С.В., Рудниченко Е.С.	Портрет востребованного выпускника вуза инженерного профиля	заочное
14.	Актуальные вопросы в сфере обращения лекарственных средств	научно-практическая конференция	региональное	Воронеж	Гребенникова М.С., Пожидаева Е.А., Попов Е.С.	Разработка технологии и исследование функционально-технологических свойств гранулированных пищевых систем	очное

ФОРМА 4 «СВЕДЕНИЯ ОБ УЧАСТИИ В НАУЧНЫХ, НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИХ КОНФЕРЕНЦИЯХ И СОВЕЩАНИЯХ»

15.	Современные вызовы, драйверы и решения при создании функциональных молочных продуктов	конференция	международное	Москва	Мельникова Е.И.	Производство продуктов специализированного питания в РФ	очное
16.	Стратегические ориентиры развития высшего образования: управление кадровым потенциалом	I Всероссийский форум преподавателей высшего образования	всероссийское	Москва	Шахов С.В., Глотова И.А., Куцова А.Е.	Конкурсно-выставочная деятельность преподавателей и обучающихся как фактор, формирующий категорию компетенций "Самоорганизация и саморазвитие"	очное
17.	Продовольственная безопасность: научное, кадровое и информационное обеспечение	конференция	международное	ФГБОУ ВО ВГУИТ	Долматова О.И. Астапов А.В.	Молочные продукты для здорового питания	заочное
					Полянских С.В., Маслова Ю.Ф.	Функциональные свойства модельных фаршей с использованием молочных ингредиентов	очное
					Полянских С.В., Слободяник В.С., Маслова Ю.Ф.	Оценка сырьевого потенциала мяса мускусных уток	очное
					Мельникова Е.И.	Продовольственная безопасность РФ в производстве продуктов детского и лечебного питания	очное
18.	БИОПРОМ: промышленность и технологии для человека	форум	международное	Геленджик	Мельникова Е.И.	Продовольственная безопасность РФ в производстве продуктов детского и лечебного питания	очное

ФОРМА 4 «СВЕДЕНИЯ ОБ УЧАСТИИ В НАУЧНЫХ, НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИХ КОНФЕРЕНЦИЯХ И СОВЕЩАНИЯХ»

Заведующий кафедрой _____ /Пономарев А.Н./

ФОРМА 5 «СВЕДЕНИЯ О КОНФЕРЕНЦИЯХ, СЕМИНАРАХ И СОВЕЩАНИЯХ, ОРГАНИЗОВАННЫХ КАФЕДРОЙ»

Кафедра технологии продуктов животного происхождения

(наименование кафедры)

№	Наименование мероприятия	Вид: конференция, совещание, семинар	Ранг: международное, всероссийское, региональное, городское и др.	Количество участников
1.	Отчетная научная конференция профессорско-преподавательского состава ВГУИТ за 2024 год	Конференция	Внутривузовское	10
2.	Студенческая научная конференция за 2025 год	Конференция	Внутривузовское	15
3.	Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство	Конференция	Международное	37

Заведующий кафедрой _____ /Пономарев А.Н./

ФОРМА 6 «УЧАСТИЕ В ВЫСТАВКАХ»

Кафедра технологии продуктов животного происхождения

(наименование кафедры)

№	Наименование выставки	Место проведения	Ранг: международная, российская, другая	Экспонат наименование	ФИО участника выставки	Награды
1.	X Международная выставка изобретений и инноваций им. Н.Г. Славянова	г. Воронеж	международная	Функциональные мясные полуфабрикаты в натуральной оболочке	Куцова А.Е., Косенко И.С., Станков Д.Д., Литвинова Е.О.	Серебряная медаль
				Гомогенизированные каши на молочной основе	Огорокова А.М., Пожидаева Е.А., Попов Е.С.	Диплом участника
				Инкапсулированные пробиотические комплексы на основе композиций биоактивных растительных масел	Дымовских Я.А., Пожидаева Е.А., Попов Е.С., Гребенникова М.С.	Диплом участника
				Сосиски с ликопином	Полянских С.В., Выползова А.С, Маклакова Д.И.	Диплом участника
				Кефир с концентратом мицеллярного казеина	Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., Богданова Е.В., Кулумбегова Ю.П., Гуляева Д.В.	Диплом участника
				Кефирный продукт, обогащенный конъюгированной линолевой кислотой	Богданова Е.В., Суховеева Т.С., Гуляева Е.В., Налесникова О.Д.	Диплом участника
				Сырок творожный глазированный с увеличенным сроком	Долматова О.И., Кривобоков Е.А., Глазьева А.А.	Диплом участника

ФОРМА 6 «УЧАСТИЕ В ВЫСТАВКАХ»

				годности		
				Сметана с повышенной биологической ценностью	Долматова О.И., Глебовская Т.Ю., Федотова И.В.	Диплом участника
				Масло сливочное для детского питания	Долматова О.И., Тягнирядно Т.А., Жихарева А.С.	Диплом участника
2.	Фестиваль здоровья в санатории им. Дзержинского	г. Воронеж	Региональная	Пробиотические пищевые комплексы с повышенным содержанием биологически активных нутриентов	Пожидаева Е.А., Попов Е.С., Гребенникова М.С., Дымовских Я.А.	Диплом участника
3.	Gulfood 2025	г. Дубай	международная	КСБ-80, ЛКСБ-80, ИСБ-90, КМК-85, КМБ-85, Сыворотка УД-90, Продукт сывороточный сухой (пермеат)	Мельникова Е.И. Павельева Д.А.	Без диплома
4.	GLOBAL INGREDIENTS SHOW	г. Москва	международная	КСБ-80, ЛКСБ-80, ИСБ-90, КМК-85, КМБ-85, Сыворотка УД-90, Продукт сывороточный сухой (пермеат)	Мельникова Е.И.	Без диплома
5.	World Filtration Congress	г. Бордо	международная	КСБ-80, ЛКСБ-80, ИСБ-90, КМК-85, КМБ-85, Сыворотка УД-90, Продукт сывороточный сухой (пермеат)	Мельникова Е.И.	Без диплома
6.	БИОПРОМ: промышленность и технологии для человека	г. Геленджик	международная	КСБ-80, ЛКСБ-80, ИСБ-90, КМК-85, КМБ-85, Сыворотка УД-90, Продукт сывороточный сухой (пермеат)	Мельникова Е.И.	Без диплома

ФОРМА 6 «УЧАСТИЕ В ВЫСТАВКАХ»

Заведующий кафедрой _____ /Пономарев А.Н./

ФОРМА 7 «ПАТЕНТНО-ЛИЦЕНЗИОННАЯ РАБОТА»

Кафедра технологии продуктов животного происхождения

(наименование кафедры)

Показатель	Количество
Подано заявок на объекты промышленной собственности	5
Получено патентов России	7
Получено зарубежных патентов	0
Открытия, зарегистрированные в Российской академии естественных наук	0
Лицензии на право использования изобретений вуза, всего, в т.ч.:	4
Лицензии, приобретённые организациями России	4
Лицензии, приобретённые зарубежными организациями	0
Свидетельства о государственной регистрации программ для ЭВМ, баз данных, топологии интегральных микросхем, выданные Роспатентом	0
Объекты интеллектуальной собственности, поставленные на бухгалтерский учет	7
Планируемое количество заявок на объекты интеллектуальной собственности в 2026 году, всего	5
в т.ч.:	
изобретения и полезные модели	5
свидетельства на программы для ЭВМ или БД	0
Планируемые к заключению лицензионные договора на право использования объектов интеллектуальной собственности в 2026 году	1

Заведующий кафедрой _____ /Пономарев А.Н./

Начальник патентно-лицензионного отдела _____ /Куцова А.Е./

ФОРМА 8 «ПУБЛИКАЦИИ КАФЕДРЫ»

Кафедра технологии продуктов животного происхождения

(наименование кафедры)

1. Сведения о монографиях:

№	Автор(ы)	Название работы	Тираж	Объем, п.л.	Издатель
1.					
ВСЕГО: 0					

2. Сведения об учебниках и учебных пособиях:

№	Автор(ы)	Название работы	Вид	Гриф	Тираж	Объем п.л.	Издатель
1.	Голубева Л.В.	Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока. – 2-е изд. стер.	учебное пособие	-	электр.	10,92	Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 208 с.
2.	Голубева Л.В.	Технология цельномолочных продуктов. Практикум: учебное пособие для СПО. – 3-е изд., стер.	учебное пособие	-	электр.	17,85	Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 340 с.
3.	Голубева Л.В., Богатова О.В., Догарева Н.Г.	Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов. – 5-е изд., стер.	учебное пособие	-	электр.	<u>18,90</u> 6,30	Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 360 с.
ВСЕГО: 3							

3. Сведения о сборниках научных трудов, изданных кафедрой:

Всего сборников	в том числе:		
	Кол-во сборников международных конференций	Кол-во сборников всероссийских конференций	Кол-во других сборников научных трудов
1	1	0	0

ФОРМА 8 «ПУБЛИКАЦИИ КАФЕДРЫ»

4. Сведения об опубликованных статьях:

№	Название работы, реквизиты публикации с годом издания	Автор(ы) / Иностранные коллеги	Категория/ квартиль	«Белый список»	ВАК	Ядро РИНЦ/ Scopus/ WoS/ RSCI/	Изданные за рубежом
1.	Нативная сыворотка как сырье для получения биологически активных пептидов, Молочная промышленность. – 2025, № 4. – С. 11 – 15.	Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б., Кузнецова С.А.	К1 по перечню ВАК	+	+	Ядро РИНЦ, RSCI	-
2.	Influence of mode parameters of heat treatment on moisture binding capacity of metabiotic food systems // BIO Web of Conferences. – 2025. – Vol. 194. – No 01011.	Попов Е.С., Пожидаева Е.А., Окорокова А.М., Дымовских Я.А., Дурова Ю.В., Мануковская М.В.	-	-	-	Scopus	+
3.	Investigation of moisture binding forms of metabiotic food systems / // BIO Web of Conferences. – 2025. – No 01013.	Пожидаева Е.А., Попов Е.С., Дымовских Я.А., Окорокова А.М., Власенко Б.Н., Гребенникова М.С., Хрячкова С.В., Попова Н.Н.	-	-	-	Scopus	+
4.	Применение полного факторного эксперимента для определения рациональных технологических режимов при производстве пресервов из прудовых рыб с добавлением ферментного комплекса // Вестник Международной академии холода, 2025. – № 1. – С. 75–81.	Алехина А.В., Назина Л.И., Пегина А.Н., Косенко И.С., Куцова А.Е., Алехин Д.А., Шахов С.В.	К2 по перечню ВАК	+	+	-	-
5.	Разработка варено-копченых колбасных изделий с	Дерканосова А.А., Курчаева Е.Е.,	К2 по перечню	+	+	-	-

ФОРМА 8 «ПУБЛИКАЦИИ КАФЕДРЫ»

	использованием растительных белково-углеводных комплексов // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий, 2025. – № 4. – С. 20–25.	Куцова А.Е., Косенко И.С.	ВАК				
6.	Опыт получения хондроитинсульфата из побочных продуктов переработки пресноводных рыб // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий, 2025. – № 4. – С. 30 – 35.	Мухаммад А., Антипова Л.В., Куцова А.Е.	К2 по перечню ВАК	+	+	-	-
7.	Молочные и сывороточные пермеаты: характеристика и направления использования // Пищевая промышленность, 2025. – № 7. – С. 79 – 82.	Мельникова Е.И., Богданова Е.В., Станиславская Е.Б., Рудниченко Е.С.	К1 по перечню ВАК	+	+	Ядро РИНЦ, RSCI	-
8.	Current trends in the determination of microbiological indicators of dairy products / Journal of Food Science and Technology, 2025. – Vol. 62 (3). – P. 453–470.	Shuba A.A., Bogdanova E.V., Anokhina E.P., Umarkhanov R.U.	-	-	-	Scopus, WoS	+
9.	Multidimensional patterns of gas sensors for assessing the microbiological indicators of raw milk // Journal of Chemometrics, 2025. – Vol. 39, Issue 2. – 9 p.	Shuba A.A., Kuchmenko T.A., Umarkhanov R.U., Bogdanova E.V., Anokhina E.P., Burakova I.Yu.	-	-	-	Scopus, WoS	+
10.	Determination of <i>Escherichia coli</i> in raw and pasteurized milk using a piezoelectric gas sensor array // Engineering Proceedings, 2025. – Vol. 87 (1). –	Shuba A.A., Umarkhanov R.U., Bogdanova E.V., Anokhina E.P.,	-	-	-	Scopus	+

ФОРМА 8 «ПУБЛИКАЦИИ КАФЕДРЫ»

	№ 31. – 10 р.	Burakova I.Yu.					
11.	Исследование стартовых культур бактерий для мясной и молочной промышленности с помощью метагеномного секвенирования // Пищевая промышленность, 2025. – № 9. – С. 137–146.	Сыромятников М.Ю., Нестерова Е.Ю., Гладких М.И., Данылиев М.М., Корнеева О.С.	К1 по перечню ВАК	+	+	Ядро РИНЦ, RSCI	-
12.	Перспективы применения активного угля в технологии зерновых дистиллятов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология, 2025. – № 1 (399). – С. 87–93.	Агафонов Г.В., Полянский К.К., Шелехова Н.В., Новикова И.В., Чусова А.Е., Зуева Н.В., Муравьев А.С.	К1 по перечню ВАК	+	+	Ядро РИНЦ, RSCI	-
13.	Комплексный контроль качества сливочного масла с применением ГЖХ, ДСК и химического анализа // Сорбционные и хроматографические процессы, 2025. – Т. 25. – № 2. – С. 160–170.	Саранов И.А., Селеменов В.Ф., Рудаков О.Б., Востроилов А.В., Полянский К.К.	К1 по перечню ВАК	+	+	Ядро РИНЦ, RSCI	-
14.	Спектры карбонильных производных белков коровьего молока при различных условиях пастеризации // Вестник Воронежского государственного университета. Серия: Химия. Биология. Фармация, 2025. – № 3. – С. 24–31.	Соколова М.А., Коновалов С.А., Высокогорский В.Е., Беланова Н.А., Полянский К.К.	К1 по перечню ВАК	+	+	-	-
15.	Анализ и определение оптимальных параметров процесса электродиализной очистки некоторых растворов химических производств // Инженерно-физический журнал, 2025. – Т. 98. – № 3. – С. 597–604.	Лазарев С.И., Шестаков К.В., Долгова О.В., Абоносимов О.А., Полянский К.К.	-	+	-	Scopus, ядро РИНЦ	+

ФОРМА 8 «ПУБЛИКАЦИИ КАФЕДРЫ»

16.	К вопросу о соблюдении правовых требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий, 2025. – Т. 87. – № 1 (103). – С. 109–113.	Хузина Н.А., Полянский К.К., Дегтярев Н.М., Дерканосова А.А.	К2 по перечню ВАК	+	+	-	-
17.	Управление затратами на предприятиях хлебопекарной промышленности // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий, 2025. – Т. 87. – № 1 (103). – С. 114–122.	Коновалов С.А., Фризен Ю.В., Дерканосова А.А., Полянский К.К.	К2 по перечню ВАК	+	+	-	-
18.	Математическая интерпретация кинетических закономерностей сушки свекловичной стружки // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий, 2025. – Т. 87. – № 1 (103). – С. 38–46.	Дранников А.В., Ситников Н.Ю., Бубнов А.Р., Овсянников В.Ю., Полянский К.К.	К2 по перечню ВАК	+	+	-	-
19.	Анализ эффективности электромембранной очистки промышленных растворов от ионов никеля // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий, 2025. – Т. 87. – № 2 (104). – С. 134–142.	Семилетова В.А., Шестаков К.В., Лазарев С.И., Полянский К.К.	К2 по перечню ВАК	+	+	-	-
20.	Определение антиоксидантной активности и результаты биотестирования обогащенного крекера // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты	Писаревский Д.С., Пономарева Е.И., Полянский К.К., Титов С.А., Гребенщиков А.В., Боташева Х.Ю.	К2 по перечню ВАК	+	+	-	-

ФОРМА 8 «ПУБЛИКАЦИИ КАФЕДРЫ»

	здорового питания, 2025. – № 1. – С. 114–121.						
ВСЕГО: 20							

Заведующий кафедрой _____ /Пономарев А.Н./

ФОРМА 9 «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ»

Кафедра технологии продуктов животного происхождения

(наименование кафедры)

**ОРГАНИЗАЦИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
СТУДЕНТОВ И ИХ УЧАСТИЕ В НИР В 2025 ГОДУ**

Показатель	Количество
Конкурсы на лучшую НИР студентов, организованные кафедрой: - всего, в т.ч. международные, всероссийские, региональные	0 0
Студенческие научные и научно-технические конференции и т.п., организованные кафедрой: - всего, в т.ч. международные, всероссийские, региональные	0 0
Выставки студенческих работ, организованные вузом: - всего, в т.ч. международные, всероссийские, региональные	0 0
Численность студентов очной формы обучения, участвовавших в НИР: - всего,	22
из них: - указано в качестве исполнителей (соисполнителей) в отчетах о НИР	22
- с оплатой труда из средств Минобразования России	0
- с оплатой труда из средств других источников	0

ФОРМА 9 «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ»

**РЕЗУЛЬТАТИВНОСТЬ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ В 2025 ГОДУ**

Показатель	Количество
Доклады на научных конференциях, семинарах и т.п. всех уровней (в том числе студенческих) всего,	15
из них:	
международных, всероссийских, региональных	15
Экспонаты, представленные на выставках с участием студентов всего,	9
из них:	9
международных, всероссийских, региональных	9
Научные публикации всего,	1
из них:	
- изданные за рубежом	1
- изданные в журналах по списку ВАК	0
- изданных в журналах индексируемых в базе данных «Белый список» и др.	0
- без соавторов - работников вуза	0
Работы, поданные на конкурсы на лучшую студенческую научную работу, всего	4
из них:	
открытые конкурсы на лучшую научную работу студентов, проводимые по приказам федеральных органов исполнительной власти	0
Медали, дипломы, грамоты, премии и т.п., полученные на конкурсах на лучшую научную работу и на выставках, всего,	13
из них:	
открытые конкурсы на лучшую научную работу студентов, проводимые по приказам федеральных органов исполнительной власти	0
Заявки на объекты интеллектуальной собственности	1
Охранные документы, полученные студентами на объекты интеллектуальной собственности	0
Проданные лицензии на использование интеллектуальной собственности студентов	0
Студенческие проекты, поданные на конкурсы грантов, всего,	0
из них	
гранты, выигранные студентами	0
студенческий стартап	0
Всероссийский конкурс ВКР в формате «Стартап как диплом»	1
Стипендии Президента Российской Федерации, получаемые студентами	0
Стипендии Правительства Российской Федерации, получаемые студентами	0

Заведующий кафедрой _____ /Пономарев А.Н./

ФОРМА 10 «МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА НИР»**Кафедра технологии продуктов животного происхождения**

(наименование кафедры)

№	Вид приобретённого оборудования для НИР	Стоимость	Количество
1	Принтер Ecosys t25	7300,00	1
2	Дистиллятор Тюмень "Медико"	15000,00	1
3	Микроволновая печь MC-1710д	1500,00	1
4	Сигнализация Астра-712	3500,00	2
5	Водонагреватель Aristo	4000,00	1
6	Термостат ТС-1/20 ПУСП	3500,00	1
7	Радиатор Delonghi GS771225	2500,00	2
8	Кондиционер Электрический Митсубиси	22800,00	1
9	МФУ LASER JET100 Цветное МФУ M175 nw	7300,00	1
10	Стационарный компьютер Intel Core i-3 3240	12000,00	1
11	Стационарный компьютер Intel Core i-3 3240	12000,00	1
12	Стационарный компьютер Intel Core i-3 2120	8200,00	1
13	Сейф Диком	500,00	3
14	Холодильник ВЕКО	12000,00	1
15	Холодильник VESTEL	7500,00	1
16	Ультрафильтрационная установка обратного осмоса	4300,00	1
17	Ультрафильтрационная установка	4300,00	1
18	Маслоизготовитель	3000,00	1
19	Сыроизготовитель	1500,00	1
20	Ванна сыродельная	1200,00	1
21	Отделитель сыворотки	1000,00	1
22	Диспенсер HotFrost	1500,00	2
23	Витрина	1200,00	3
24	Доска поворотная магнитно-маркерная	3200,00	1
25	Экран для проектора	1500,00	2
26	Плита электрическая настольная	500,00	1
27	Принтер Pantum	3000,00	1
28	Принтер HP LaserJet P1102	3000,00	1
29	Конвектор Starwind SHV5020	3300,00	2
30	Монитор Packard bell Viseo193 DX	2500,00	1
31	Монитор ViewSonic	2500,00	2
32	Телевизор LG	20000,00	1
33	Кондиционер электрический Mitsubishi MSZHJ23VA	18000,70	1
34	Стол из массива дерева	6500,00	2
35	Стул из массива дерева	3500,00	4
36	Стул из массива дерева	2500,00	1
37	Стул ИЗО	700,00	3
38	Шкаф вытяжной	10000,00	1
39	Стол лабораторный	7500,00	5
40	Стол лабораторный химический	5000,00	2
41	Стол-мойка	2000,00	1
42	Стол-усиленный	3000,00	1
43	Шкаф химический из пластика	4000,00	1
44	Шкаф химический	8000,00	2
45	Стул ученический	8400,00	14
46	Стол ученический	9100,00	7

ФОРМА 10 «МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА НИР»

№	Наименование научного оборудования для проведения НИР	Действующее	Требуется ремонт	Подлежит списанию
1	Весы CAS-SW-12 кг	+		
2	Камера для термического испытания КВС-G	+		
3	Колориметр фотоэлектрический КФК-2мп	+		
4	Фотоколориметр КФ-К-2		+	
5	Центрифуга SLO-4	+		
6	Центрифуга лабораторная ЦЛМ П-24	+		
7	Центрифуга универсальная лабораторная УЛ 4-1	+		
8	Электросепаратор «Сатурн-2»		+	
9	pH-метр Статус-2	+		
10	Баня лабораторная	+		
11	Весы ВЛ-200	+		
12	Весы ЕТ-250-МВ	+		
13	Микроскоп Р-11	+		
14	Плита электрическая лабораторная НР-550	+		
15	Прибор рН-метр портативный			+
16	Рефрактометр ИРФ 470	+		
17	Рефрактометр ИРФ-454-Б2М	+		
18	Термостат с охлаждением ТСО-1/80	+		
19	Устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов ЭЛЕКС 7	+		
20	Фотоколориметр КФК-2МП	+		
21	Центрифуга	+		
22	Центрифуга лабораторная ELMi CM-6M	+		
23	Шейкер LOIP LS-110	+		
24	Весы AR-5-120	+		
25	Весы KERN 440-35N	+		
26	Куттер РК	+		
27	Печь конвекционная	+		
28	pH-метр рН-150	+		
29	Стерилизатор паровой ГК-10	+		
30	Стерилизатор паровой ГК-10-1	+		
31	Термостат суховоздушный ТС 1/20	+		
32	Баня лабораторная БКП	+		
33	Центрифуга лабораторная Ока	+		
34	Весы лабораторные AD DL-120 с поверкой	+		
35	Шкаф шоковой заморозки Arach SH03	+		
36	Весы BK-1500	+		
37	Холодильник ATLANT 4012-022	+		
38	Водонагреватель ThermexER 100 V	+		
39	Термостат ТС-1/80	+		
40	Прибор Элекс-7	+		
41	Кондуктомер ЕС-2314	+		
42	Мультимедийный проектор Sony VPL-DX140	+		
43	Рефрактометр ИРФ 470	+		
44	Рефрактометр ИРФ-454-Б2М	+		
45	РН-метр рН-150м			+
46	Телевизор VESTEL			+
47	Блендер погружной	+		
48	Блендер ручной	+		

ФОРМА 10 «МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА НИР»

49	Миксер	+		
50	Пароварка	+		
51	Электромясорубка	+		
52	Электрошашлычница Smile GD 3313	+		
53	Ростер Smile RS 3633	+		
54	Мультимедийный проектор Epson EB-S41	+		
55	Аквадистиллятор АЭ-5 (Белгород) тэнный	+		
56	pH-метр Edge HI2002-02 с поверкой	+		
57	МФУ лазерный HP LaserJet Pro M436dn, А3, лазерный, белый	+		
58	Мышь LOGITECH M185, оптическая, беспроводная, USB, серый	+		
59	Ноутбук ACER Aspire 5 A515-55-35GS, 15.6", IPS, Intel Core i3 1005G1 1.2ГГц, 4ГБ, 256ГБ SSD, Intel UHD Graphics , Windows 10, NX.HSHER.00D, черный	+		
60	Проектор ACER H6522ABD, белый	+		
61	Экран CACTUS Triscreen CS-PST-124×221, 221×124.5 см, 16:9, напольный черный	+		
62	84" Интерактивная доска SMART кapp 84	+		
63	Доставка 84" Интерактивная доска SMART кapp 84	+		
64	Шкаф сушильный ПС-10-02, мод.2201	+		
65	Весы Масса МК-6,2-А20	+		
66	Весы DL-612 610г 0,01г высокий (II) внешняя 130 мм	+		
67	Баня водяная лабораторная одноместная без электроплитки	+		
68	Мешалка магнитная ММ-135Н «Таглер» с подогревом (до 5 л, до 2600 об/м, 120 град)	+		
69	Электроплитка 1 конфорка	+		
70	pH-метр/милливольтметр/термометр HI 2210 (в комплекте штатив + электрод) + поверка	+		
71	Редуктазник ЛТР-24	+		
72	Электронпечь муфельная, 10л, 1100 °С	+		
73	Микроскоп Levenhuk 400 М монокулярный	+		
74	Лиофильная сушка ВК-FD10S	+		
75	Холодильник фармацевтический ХВ-140-1	+		

Заведующий кафедрой _____ /Пономарев А.Н./

ФОРМА 11 «РЕЗУЛЬТАТИВНОСТЬ НИР»

Кафедра технологии продуктов животного происхождения

(наименование кафедры)

Показатель	Количество	Примечание
1	3	
Монографии, всего, в том числе изданные:	0	Сумма из ф. 8
- зарубежными издательствами	0	Сумма из ф. 8
- российскими издательствами	0	Сумма из ф. 8
Научные статьи, всего, в том числе опубликованные в изданиях:	20	Сумма из ф. 8
- зарубежных	4	Сумма из ф. 8
- российских	16	Сумма из ф. 8
Сборники научных трудов, всего, в том числе	1	Сумма из ф. 8
- международных и всероссийских конференций, симпозиумов и т.п.	1	Сумма из ф. 8
- другие сборники	0	Сумма из ф. 8
Учебники и учебные пособия, всего, в том числе:	3	Сумма из ф. 8
- с грифом учебно-методического объединения (УМО) или научно-методического совета (НМС)	0	Сумма из ф. 8
- с грифом Минобрнауки России	0	Сумма из ф. 8
- с грифами других федеральных органов исполнительной власти	0	Сумма из ф. 8
- с другими грифами	0	Сумма из ф. 8
Публикации в изданиях, включенных в Ядро РИНЦ	6	Сумма из ф. 8
Публикации в изданиях, индексируемых в базе данных «Белый список»	15	
- К1	1	Сумма из ф. 8
- К2	8	Сумма из ф. 8
Открытия	0	Сумма из ф. 7
Заявки на объекты промышленной собственности	5	Сумма из ф. 7
Патенты России	7	Сумма из ф. 7
Зарубежные патенты	0	Сумма из ф. 7
Поддерживаемые патенты	0	Сумма из ф. 7
Свидетельства о государственной регистрации программ для ЭВМ, баз данных, топологии интегральных микросхем, выданные Роспатентом	0	Сумма из ф. 7
Объекты интеллектуальной собственности, поставленные на бухгалтерский учет	7	Сумма из ф. 7
Лицензионные договоры на право использования объектов интеллектуальной собственности, заключенные с другими организациями, всего,	4	Сумма из ф. 7
в том числе:		
- российскими	4	Сумма из ф. 7
- иностранными	0	Сумма из ф. 7
Экспонаты, представленные на выставках, всего, из них:	17	Сумма из ф. 6
- международных	16	Сумма из ф. 6
- на базе вуза (организации)	9	Сумма из ф. 6
Конференции, в которых участвовали работники вуза (организации), всего, из них:	18	Сумма из ф. 4
- международные	11	Сумма из ф. 4
- на базе вуза (организации)	7	Сумма из ф. 5

ФОРМА 11 «РЕЗУЛЬТАТИВНОСТЬ НИР»

Выставки, в которых участвовали работники вуза (организации), всего, из них:	6	Сумма из ф. 6
- международных	5	Сумма из ф. 6
- на базе вуза (организации)	1	Сумма из ф. 6
Премии, награды, дипломы, всего, из них:	10	Вручную
- премии Президента РФ в области науки и инноваций для молодых ученых	0	Вручную
Стипендии Президента РФ молодым ученым и аспирантам, осуществляющим перспективные научные исследования и разработки по приоритетным направлениям модернизации российской экономики	0	Вручную
Работники вуза (организации) (без совместителей):		
- академики РАН, Российской академии сельскохозяйственных наук, Российской академии медицинских наук, Российской академии образования, Российской академии архитектур и строительных наук, Российской академии художеств	0	Сумма из ф. 1
- член-корреспонденты РАН, Российской академии сельскохозяйственных наук, Российской академии медицинских наук, Российской академии образования, Российской академии архитектур и строительных наук, Российской академии художеств	0	Сумма из ф. 1
Диссертации на соискание ученой степени доктора наук, защищенные работниками вуза (организации)	0	Сумма из ф.2д
Диссертации на соискание ученой степени кандидата наук, защищенные работниками вуза (организации)	0	Сумма из ф.2д