

МИКРО-ПРОЕКТЫ

Условия участия в микро-проектах:

- Выбери кейс, который тебе по душе;
- Подай заявку для участия;
- Пришли результаты своей работы в срок
- Получи денежное вознаграждение за выполненную работу

Заполни анкету для участия в микро-проектах

УСПЕЙ ПОДАТЬ ЗАЯВКУ НА УЧАСТИЕ.

Кол-во мест ограничено!

Авторы лучших работ будут приглашены на церемонию награждения

31 марта состоится церемония награждения

Прием заявок: до 20 марта 2021

по всем вопросам:

Почта: v.krasko@efko.ru Телефон: +7-(919)-282-16-22

Срок предоставления работ: до 25 марта 2021

Авторы лучших работ получают денежный приз и возможность дальнейшего сотрудничества с компанией ЭФКО



Брендинг и коммуникации

Разработка рекламных ресурсов



Дополнительное бесплатное обучение



Творчество и креатив



Гарантированный карьерный рост



Кейс 1: Анализ дрожжевых экстрактов, как ароматизаторов растительного мяса

Призовой фонд: 10 000 р.

Экстракт дрожжей – натуральный ингредиент, состоящий из углеводов, аминокислот, минералов, витаминов B1, B2, B3 и высококачественных белков. Используется в пищевой промышленности как вкусо-ароматическая добавка при производстве соусов, супов, полуфабрикатов и как пищевой продукт в качестве основы для производства различных спредов. По вкусу экстракт дрожжей напоминает мясной бульон, поэтому часто используется для вегетарианских продуктов, таких как белковые спреды.

ЗАДАНИЕ: Произвести анализ имеющихся на рынке дрожжевых экстрактов используемые в качестве ароматизаторов для производства растительного мяса, выявить их плюсы и минусы в использовании перед другими ароматизаторами на рынке, какими побочными эффектами обладают, как используются в России, имеется ли производственная площадка в России.

Результат работ будет оцениваться по параметрам:

- глубина и качество раскрытия темы
- качество оформления подготовленной презентации
- качество использованной информации и разнообразие источников
- обоснованность предложенных идей

БОЛЬШЕ О ПРОЕКТАХ 🔍

biruch.ru

Биотехнологии масел и жиров

Иновации в переработке масличных



Сладкие белки и редкие сахара



Генетика и биоинформатика



Кейс 2: Анализ уберизации, новой тенденции в бизнесе

Мотивационный фонд: 15 000 р

Уберизация – это применение цифровых технологий для контроля и анализа жизнедеятельности человека, техники, производства, что является новой моделью построения бизнес-моделей, внедрение технологий в повседневную жизнь и переход жизнедеятельности на сервисное обслуживание

ЗАДАНИЕ: Раскрыть термин «Уберизация», проанализировать компании которые используют данный тип ведения бизнеса, какие успехи или неудачи, каким образом может происходить уберизация общества (этапы), плюсы и минусы внедрения технологий в повседневную жизнь.

Результат работ будет оцениваться по параметрам:

- глубина и качество раскрытия темы
- качество оформления подготовленной презентации
- качество использованной информации и разнообразие источников
- обоснованность предложенных идей

БОЛЬШЕ О ПРОЕКТАХ 🔍

biruch.ru

Стратегический
маркетинг

Аналитика
Big Data

Исследования
целевой
аудитории



Внешне-
экономическая
деятельность

Кейс 3: Анализ инновационных стартапов для продуктов питания

Мотивационный фонд: 10 000 р.

Данная отрасль не зря считается самой значимой и важной в промышленности страны. И это не удивительно, так как благодаря ей осуществляется производство всех необходимых продуктов питания для людей. А как мы все знаем, человек не может существовать без еды.

ЗАДАНИЕ: Проведите анализ тенденций развития пищевой промышленности, к чему стремится общество, какие инновационные идеи предлагают на рынке, проанализировать их перспективы и востребованность на рынке

Результат работ будет оцениваться по параметрам:

- глубина и качество раскрытия темы
- качество оформления подготовленной презентации
- качество использованной информации и разнообразие источников
- обоснованность предложенных идей

БОЛЬШЕ О ПРОЕКТАХ 🔍

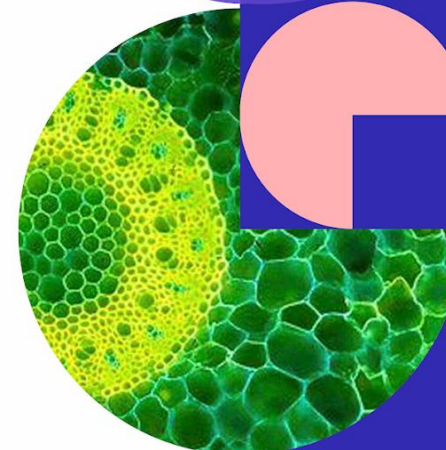
biruch.ru

Биотехнологии масел и жиров

Инновации в переработке масличных



Сладкие белки и редкие сахара



Генетика и биоинформатика



Кейс 5: Анализ технологий водной и водно-спиртовой экстракций.

Мотивационный фонд: 15 000 р.

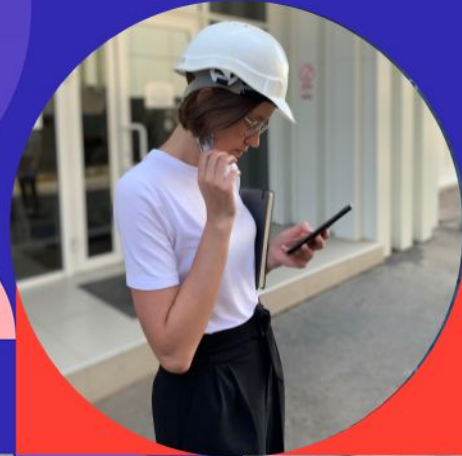
В настоящее время наблюдается нехватка продуктов питания в некоторых районах планеты, а также резкое их подорожание по всему миру. Особенно остро вопрос стоит в недостаточном количестве калорий и белков в рационе человека.

Реализация проблемы вовлечения новых и дополнительных источников белка для пищевых целей является весьма актуальной. Одним из перспективных источников изолированного белка являются шроты масличных культур

ЗАДАНИЕ: Сравнительный анализ технологий водной и водно-спиртовой экстракций, применяемых для производства концентратов белков из масличных культур. Определить причины повышения вязкости соевого лецитина в процессе хранения. Предложить методы снижения вязкости.

Результат работ будет оцениваться по параметрам:

- глубина и качество раскрытия темы
- качество оформления подготовленной презентации
- качество использованной информации и разнообразие источников
- обоснованность предложенных идей



Кейс 6: Сравнительный анализ производства растительного и животного мяса, в сфере Экологии Мотивационный фонд: 10 000 р.

«Животная-промышленность умеет продавать товар. Но надо понимать, что это всего лишь маркетинг, за ним нет ничего, кроме мифов.» - Арнольд Шварценеггер

ЗАДАНИЕ: Сравнительный анализ технологий производства растительного и обычного мяса, Определить влияние на экологию. Сопоставить и выявить наиболее перспективную модель. Дать свои выводы, по каждому из направлений.

Результат работ будет оцениваться по параметрам:

- глубина и качество раскрытия темы
- качество оформления подготовленной презентации
- качество использованной информации и разнообразие источников
- обоснованность предложенных идей

