

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ
Ширяев С.Г.
«29» августа 2023 г.
М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация патентного поиска по производству и переработке мяса, его анализ и подготовка патентной документации

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность программы Технология мяса и мясных продуктов

Форма обучения Очная, заочная

Программа разработана:

Кустова О.С.
ФИО

(подпись)

доцент
(должность)

канд. с.-х. наук
(степень)

доцент
(звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры пищевых технологий
протокол заседания от 28.08.2023 г. № 1 Зав. кафедрой

(подпись)

Насиров Ю.З.
ФИО

п. Персиановский, 2023 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине направлен на формирование следующих компетенций:

Общекультурные компетенции (ОК):

- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК - 4);

- способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК – 3).

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК – 1);

- способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК- 3);

- способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК- 5);

- способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК- 6).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, представлены в таблице:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
<i>Знание</i>	
Знать базовые правовые положения	ОК - 4
<i>Умение</i>	
Уметь использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	ОК - 4
<i>Навык</i>	
Владеть приемами использования базовых правовых знаний в различных сферах деятельности	ОК – 4
<i>Опыт деятельности</i>	
Обладать опытом в приемах использования базовых правовых знаний в различных сферах деятельности	ОК - 4
<i>Знание</i>	
Знать как осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	ОПК - 3
<i>Умение</i>	
Уметь осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	ОПК – 3
<i>Навык</i>	
владеть способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	ОПК – 3
<i>Опыт деятельности</i>	
Обладать способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	ОПК – 3
<i>Знание</i>	
Знать использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	ПК- 1

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
Умение	
Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	ПК- 1
Навык	
Владеть способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	ПК- 1
Опыт деятельности	
способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	ПК- 1
Знание	
Знать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ПК – 3
Умение	
Уметь изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ПК – 3
Навык	
Владеть способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ПК – 3
Опыт деятельности	
способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ПК – 3
Знание	
Знать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК – 5
Умение	
Уметь организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК – 5
Навык	
Владеть способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК – 5
Опыт деятельности	
Обладать способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК – 5
Знание	
Знать как обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	ПК – 6
Умение	
Уметь способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	ПК – 6
Навык	
Владеть способностью обрабатывать текущую производственную инфор-	ПК – 6

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
магию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	
Опыт деятельности	
Обладать способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	ПК – 6

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2019 год набора						
4	4/144	6	10	0,2	123,8	Зачет
очная форма обучения 2020 год набора						
4,8	4/144	18	36	0,2	89,8	Зачет
заочная форма обучения 2020 год набора						
4	4/144	6	10	0,2	123,8	Зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины
Раздел 1 «Понятие интеллектуальной собственности»
Раздел 2 «Патентный закон РФ»
Раздел 3 «Субъекты патентного права»
Раздел 4 «Оформление патентных прав»
Раздел 5 «Товарный знак и знаки обслуживания»

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
1.	Раздел 1 «Понятие интеллектуальной собственности»	История развития патентного права. Понятие и признаки изобретения (объекты изобретений, объекты не признаваемые изобретениями).	2	2	2
2.	Раздел 2 «Патентный закон РФ»	Ответственность за нарушение настоящего закона. Уголовное законодательство и защита интеллектуальной собственности. Патентные подразделения (задачи, функции и права).	1	2	1
3.	Раздел 3 «Субъекты патентного права»	Авторы изобретений, патентообладатели. Патентное ведомство. Федеральный фонд изобретений в России. Патентные поверенные. Всероссийское общество изобретателей и рационализаторов.	1	2	1
4.	Раздел 4 «Оформление патентных прав»	Составление и подача заявки. Рассмотрение заявки в патентном ведомстве. Формальная экспертиза заявки и экспертиза по существу. Выдача патента.	1	8	1
5.	Раздел 5 «Товарный знак и знаки обслуживания»	Правила оформления заявки на регистрацию товарного знака и знака обслуживания.	1	4	1
ИТОГО			6	18	6

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения		
				заочно	очно	заочно
				2019	2020	

1.	Раздел 1 Понятие интеллектуальной собственности	Организация патентного поиска: новизна (понятие уровня техники, приоритет изобретения и правила его определения, льгота по новизне, изобретательский уровень, промышленная применимость). <i>Элементы практической подготовки:</i> Работа в группах, решение ситуационных задач	Опрос	2	6	2
2.	Раздел 2 Патентный закон РФ	Получение достоверной информации в области патентного поиска (сборники изобретений, авторефераты, журналы и т.д.)	Опрос	2	6	2
		<i>Элементы практической подготовки:</i> Обработка обзорной информации	Опрос	2	6	2
3.	Раздел 3 Субъекты патентного права	Постановка и проведение эксперимента (оформление документов по проведению эксперимента, обработка результатов). <i>Работа в группах, решение ситуационных задач</i>	Опрос	2	6	2
4.	Раздел 4 Оформление патентных прав	Подготовка патентной документации (составление и подача заявки, формальная экспертиза, экспертиза заявки по существу). <i>Элементы практической подготовки:</i> Оформление заявки на регистрацию товарного знака.	Опрос	1	6	1
5.	Раздел 5 Товарный знак и знаки обслуживания	Основные направления Роспатента. Работа в группах, решение ситуационных задач	Опрос	1	6	1
10		36	10			

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
1.	Раздел 1 Понятие интеллектуальной собственности	Интенсификация поиска с использованием описаний изобретений к патентам-аналогам. Компьютеризация и модернизация автоматизированных систем поиска патентной информации. Использование патентной информации при создании и освоении новых разработок.	26,8	19,8	26,8

2.	Раздел 2 Патентный закон РФ	Научная деятельность Федеральной службы по интеллектуальной собственности и подготовка кадров.	26	19	26
3.	Раздел 3 Субъекты патентного права	Государственный патентный фонд. Фонд патентной экспертизы. Официальные и информационные издания Федеральной службы по интеллектуальной собственности.	25	19	25
4.	Раздел 4 Оформление патентных прав	Классификация изобретений. Международная патентная классификация (МПК).	25	19	25
5.	Раздел 5 Товарный знак и знаки обслуживания	Правовая охрана изобретений. Полезная модель. Правовая охрана полезных моделей. Промышленный образец. Правовая охрана промышленных образцов.	21	13	21
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2	0,2
ИТОГО			124	89,8	124

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 Понятие интеллектуальной собственности	2. Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113356 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Современные методы анализа мяса и мясопродуктов : учебное пособие : [16+] / Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова [и др.] ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. — Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. — 156 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258755 (дата обращения: 10.06.2023). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-7882-1522-8. — Текст : электронный.	https://e.lanbook.com/book/113356 http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258755
Раздел 2 Патентный закон РФ	2. Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с.	https://e.lanbook.com/book/113356

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	<p>— ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113356 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Современные методы анализа мяса и мясопродуктов : учебное пособие : [16+] / Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова [и др.] ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. — Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. — 156 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258755 (дата обращения: 10.06.2023). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-7882-1522-8. — Текст : электронный.</p>	<p>http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258755</p>
<p>Раздел 3 Субъекты патентного права</p>	<p>2. Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113356 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Современные методы анализа мяса и мясопродуктов : учебное пособие : [16+] / Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова [и др.] ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. — Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. — 156 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258755 (дата обращения: 10.06.2023). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-7882-1522-8. — Текст : электронный.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/113356</p> <p>http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258755</p>
<p>Раздел 4 Оформление патентных прав</p>	<p>2. Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113356 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Современные методы анализа мяса и мясопродуктов : учебное пособие : [16+] / Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова [и др.] ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. — Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/113356</p> <p>http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258755</p>

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	(КНИТУ), 2013. – 156 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258755 (дата обращения: 10.06.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-1522-8. – Текст : электронный.	
Раздел 5 Товарный знак и знаки обслуживания	<p>2. Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113356 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Современные методы анализа мяса и мясopодуктов : учебное пособие : [16+] / Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова [и др.] ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. — Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 156 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258755 (дата обращения: 10.06.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-1522-8. – Текст : электронный.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/113356</p> <p>http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258755</p>

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знать базовые правовые положения	Уметь использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Владеть приемами использования базовых правовых знаний в различных сферах деятельности
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Знать как осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Уметь осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	владеть способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
ПК-1	способностью использовать норма-	Знать использования нормативной и	Уметь использовать нормативную и тех-	Владеть способностью использовать норма-

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	тивную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	ническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	тивную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Знать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Уметь изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Владеть способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Уметь организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Владеть способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Знать как обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Уметь способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Владеть способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
I этап Знать базовые правовые положения (ОК-4)	Фрагментарные знания базовых правовых положений / Отсутствие знаний	Неполные знания базовых правовых положений	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания базовых правовых положений	Сформированные и систематические знания базовых правовых положений
II этап Уметь использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4)	Фрагментарное умение использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Успешное и систематическое умение использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
III этап Владеть навыками использования базовых правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4)	Фрагментарное применение навыков использования базовых правовых знаний в различных сферах деятельности / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение использования базовых правовых знаний в различных сферах деятельности	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования базовых правовых знаний в различных сферах деятельности	Успешное и систематическое применение навыков использования базовых правовых знаний в различных сферах деятельности
I этап Знать осуществление технологического контроля качества готовой продукции (ОПК-3)	Фрагментарные знания осуществление технологического контроля качества готовой продукции / Отсутствие знаний	Неполные знания осуществление технологического контроля качества готовой продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания осуществление технологического контроля качества готовой продукции	Сформированные и систематические знания осуществление технологического контроля качества готовой продукции
II этап Уметь осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Фрагментарное умение осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Успешное и систематическое умение осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
(ОПК-3)	продукции / Отсутствие умений	ский контроль качества готовой продукции	контроль качества готовой продукции	ства готовой продукции
III этап Владеть навыками осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3)	Фрагментарное применение навыков осуществлять технологический контроль качества готовой продукции / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	В целом успешное, но не систематическое применение осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	В целом успешное, но не систематическое применение осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
I этап Знать нормативную и техническую документацию, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе (ПК-1)	Фрагментарные знания нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе / Отсутствие знаний	Неполные знания нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	Сформированные и систематические знания нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
II этап Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе (ПК-1)	Фрагментарное умение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	Успешное и систематическое умение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
III этап Владеть навыками нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе (ПК-1)	Фрагментарное применение навыков нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	Успешное и систематическое применение навыков нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
I этап	Фрагментарные	Неполные зна-	Сформированные,	Сформирован-

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
Знать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)	знания научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования / Отсутствие знаний	ния научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	но содержащие отдельные пробелы знания научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ные и систематические знания научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
II этап Уметь изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)	Фрагментарное умение изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Успешное и систематическое умение изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
III этап Владеть навыками изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)	Фрагментарное применение навыков изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Успешное и систематическое применение навыков изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
I этап Знать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)	Фрагментарные знания входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции / Отсутствие знаний	Неполные знания входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Сформированные и систематические знания входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
				ции
<p>II этап</p> <p>Уметь организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)</p>	<p>Фрагментарное умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>Успешное и систематическое умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции / Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>
<p>I этап</p> <p>Знать как обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p>	<p>Фрагментарные знания обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p>	<p>Неполные знания обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p>	<p>Сформированные и систематические знания обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p>

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
(ПК-6)	ции / Отсутствие знаний	ции	ством продукции	качеством продукции
II этап Уметь обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6)	Фрагментарное умение обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Успешное и систематическое умение обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
III этап Владеть навыками обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6)	Фрагментарное применение навыков обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Успешное и систематическое применение навыков обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для обсуждения:

1. История развития патентного права.
2. Понятие и признаки изобретения (объекты изобретений, объекты не признаваемые изобретениями).
3. Ответственность за нарушение настоящего закона.
4. Уголовное законодательство и защита интеллектуальной собственности.
5. Патентные подразделения (задачи, функции и права).
6. Авторы изобретений, патентообладатели.
7. Патентное ведомство.
8. Федеральный фонд изобретений в России.
9. Патентные поверенные.

10. Всероссийское общество изобретателей и рационализаторов.
11. Составление и подача заявки.
12. Рассмотрение заявки в патентном ведомстве.
13. Формальная экспертиза заявки и экспертиза по существу.
14. Выдача патента.
15. Правила оформления заявки на регистрацию товарного знака и знака обслуживания.

Тематика курсовых работ по дисциплине

1. Формальная экспертиза заявки и экспертиза по существу.
2. Федеральный фонд изобретений в России.
3. Понятие и признаки изобретения (объекты изобретений, объекты не признаваемые изобретениями).
4. Ответственность за нарушение настоящего закона.
5. Уголовное законодательство и защита интеллектуальной собственности.
6. Составление и подача заявки.
7. Патентные подразделения (задачи, функции и права).
8. Рассмотрение заявки в патентном ведомстве.
9. Выдача патента.
10. История развития патентного права.
11. Авторы изобретений, патентообладатели.
12. Патентное ведомство.
13. Патентные поверенные.
14. Всероссийское общество изобретателей и рационализаторов.
15. Правила оформления заявки на регистрацию товарного знака и знака обслуживания.

Задания для подготовки к зачету

ОК-4

Знание

Знать базовые правовые положения

1. Понятие и признаки изобретения.
2. Объекты изобретений.
3. Объекты не признаваемые изобретениями.

Умение

Уметь использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

1. Патентное ведомство.
2. Патентные поверенные.
3. Всероссийское общество изобретателей и рационализаторов.

Навык

Владеть приемами использования базовых правовых знаний в различных сферах деятельности

1. Ответственность за нарушение настоящего закона.
2. Уголовное законодательство и защита интеллектуальной собственности.
3. Составление и подача заявки.

Опыт деятельности

Обладать опытом в приемах использования базовых правовых знаний в различных сферах деятельности

1. Авторы изобретений, патентообладатели.
2. Патентное ведомство.
3. Патентные поверенные.

ОПК-3

Знание

Знать как осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

Умение

Уметь осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

1. Ответственность за нарушение настоящего закона.
2. Уголовное законодательство и защита интеллектуальной собственности.
3. Патентные подразделения (задачи, функции и права).

Навык

владеть способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

Опыт деятельности

Обладать способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

1. Рассмотрение заявки в патентном ведомстве.
2. Выдача патента.
3. История развития патентного права.

ПК-1

Знание

Знать использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе

1. Федеральный фонд изобретений в России.
2. Патентные поверенные.
3. Всероссийское общество изобретателей и рационализаторов.

Умение

Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

Составление и подача заявки.

1. Рассмотрение заявки в патентном ведомстве.
2. Формальная экспертиза заявки.
3. Экспертиза по существу.

Навык

Владеть способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

1. Выдача патента.
2. Правила оформления заявки на регистрацию товарного знака.
3. Правила оформления заявки на регистрацию знака обслуживания.

Опыт деятельности

способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

1. Интенсификация поиска с использованием описаний изобретений к патентам-аналогам.
2. Компьютеризация и модернизация автоматизированных систем поиска патентной информации.
3. Использование патентной информации при создании и освоении новых разработок.

ПК-3

Знание

Знать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

1. Научная деятельность.
2. Федеральной службы по интеллектуальной собственности и подготовка кадров.
3. Государственный патентный фонд.

Умение

Уметь изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

1. Фонд патентной экспертизы.
2. Официальные и информационные издания.
3. Федеральной службы по интеллектуальной собственности.

Навык

Владеть способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

1. Классификация изобретений.
2. Международная патентная классификация (МПК).
3. Правовая охрана изобретений.

Опыт деятельности

способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

1. Полезная модель.
2. Правовая охрана полезных моделей.
3. Промышленный образец. ПК-5

Знание

Знать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

1. Правовая охрана промышленных образцов.
2. Выдача патента.
3. Правила оформления заявки на регистрацию товарного знака.

Умение

Уметь организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

1. Правила оформления заявки на регистрацию знака обслуживания.
2. Рассмотрение заявки в патентном ведомстве.
3. Формальная экспертиза заявки.

Навык

Владеть способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

1. Экспертиза по существу.
2. Федеральный фонд изобретений в России.
3. Патентные поверенные.

Опыт деятельности

Обладать способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

1. Всероссийское общество изобретателей и рационализаторов. 1. Формальная экспертиза заявки и экспертиза по существу.
2. Федеральный фонд изобретений в России.
3. Понятие и признаки изобретения (объекты изобретений, объекты не признаваемые изобретениями).

ПК-6

Знание

Знать как обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

1. Ответственность за нарушение настоящего закона.
2. Уголовное законодательство и защита интеллектуальной собственности.

3. Составление и подача заявки.

Умение

Уметь способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

1. Научная деятельность.

2. Федеральной службы по интеллектуальной собственности и подготовка кадров.

3. Государственный патентный фонд.

Навык

Владеть способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

1. Фонд патентной экспертизы.

2. Официальные и информационные издания.

3. Федеральной службы по интеллектуальной собственности.

Опыт деятельности

Обладать способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

1. Патентные подразделения (задачи, функции и права).

2. Рассмотрение заявки в патентном ведомстве.

3. Выдача патента.

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОК - 4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

Задания закрытого типа:

Задания закрытого типа:

1. Мясные полуфабрикаты - это

- 1) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- 2) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- 3) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- 4) процесс обработки продуктов

Правильный ответ: 1

2. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает:

- 1) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- 2) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- 3) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- 4) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

Правильный ответ: 1

3. Разделкой мяса называют операции по ...

- 1) разделению туши на семь частей
- 2) разделению туши на две части
- 3) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- 4) разделению туши на три части

Правильный ответ : 3

4. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют

- 1) лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части
- 2) шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части
- 3) грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную
- 4) филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

Правильный ответ: 1

5. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

- 1) безкостные
- 2) мясокостные
- 3) костные
- 4) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

Правильный ответ: 4

6. Что из представленного является основным источником права интеллектуальной промышленной собственности в России:

- 1) «Патентный закон РФ»
- 2) Закон РФ «Об авторском праве и смежных правах»
- 3) Закон РФ «О средствах массовой информации»

Правильный ответ: 1

7. Особую категорию представителей по патентным делам составляют патентные:

- 1) доверенные
- 2) поверенные
- 3) служащие

Правильный ответ: 2

8. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов

- 1) мясо размороженное
- 2) мясо птицы
- 3) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах
- 4) мясо, замороженное более одного раза

Правильный ответ: 3

9. Как называют представителя по делам, связанным с регистрацией прав на объекты интеллектуальной промышленной собственности, обладающего специальными познаниями:

- 1) патентным поверенным
- 2) регистратором патентов
- 3) составителем патентов

Правильный ответ: 1

10. При использовании товарного знака рядом с обозначением проставляется ... маркировка, указывающая на то, что применяемое обозначение является товарным знаком:

- 1) принудительная
- 2) предупредительная
- 3) произвольная

Правильный ответ: 2

11. Объектами патентных прав не могут быть:

- 1) способы модификации генетической целостности клеток зародышевой линии человека
- 2) полезная модель
- 3) промышленный образец

Правильный ответ: 1

12. Укажите срок действия исключительного права на полезную модель и удостоверяющего это право патента:

- 1) 15 лет
- 2) 10 лет
- 3) 20 лет

Правильный ответ: 2

13. Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов

- 1) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 0С
- 2) крупный кусок шприцуются раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 0С
- 3) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов
- 4) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

Правильный ответ: 2

14. Технологическая схема производства фасованного мяса

- 1) разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- 2) разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- 3) разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- 4) разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

Правильный ответ: 4

15. Технологическая схема производства ливерной колбасы

- 1) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание
- 2) приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка
- 3) измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение
- 4) приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

Правильный ответ: 1

Задания открытого типа:

1. Охранный документ, удостоверяющий исключительное право, авторство и приоритет изобретения, полезной модели, промышленного образца либо селекционного достижения, называется _____

Правильный ответ: патент

2. Отрасль пищевой промышленности, перерабатывающая скот, называется _____

Правильный ответ: мясная промышленность

3. Продукты, подготовленные к реализации и предназначенные для употребления после тепловой обработки., называются _____

Правильный ответ: мясные полуфабрикаты

4. Отделение мяса от мелких костей, оставшихся после обвалки, а также сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и плёнок и последующее разделение мяса по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей. называется _____

Правильный ответ: жиловка

5. Лицо, профессией которого является оказание юридической помощи в области патентного права физическим лицам (гражданам, лицам без гражданства) и юридическим лицам (организациям), в том числе оказание защиты их интересов и прав в суде, называется _____

Правильный ответ: патентный поверенный

ОПК – 3 способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

Задания закрытого типа:

1. Помимо радио- и телевизионных передач к объектам смежных прав относятся:
- 1) изобретения и полезные модели
 - 2) товарные знаки и промышленные образцы
 - 3) постановки, исполнения, фонограммы

Правильный ответ: 3

2. Помимо право использования результата, в содержание исключительного права входит право:

- 1) передачи
- 2) распоряжения

3) оба варианта верны

4) нет верного ответа

Правильный ответ: 2

3. В большинстве случаев смежные права являются производными и зависят от:

1) прав на использование

2) имущественных

3) авторских

Правильный ответ: 3

4. Наименования мест происхождения товаров, в отличие от товарных знаков ... переданы другим лицам:

1) не могут быть

2) могут быть

3) неизвестно

Правильный ответ: 2

5. Состав этого на регистрацию топологии должен включать: заявление на регистрацию топологии интегральной микросхемы; депонирующие материалы, идентифицирующие топологию; реферат и документ по уплате регистрационного сбора:

1) заявки

2) перечня

3) предложения

Правильный ответ: 1

6. На предприятия общественного питания говядина поступает :

1) тушами

2) полутушами

3) отрубями

Правильный ответ: 2

7. Время размораживания мяса при медленном способе:

1) 10-12 часов

2) 5-6 часов

3) 1-3 суток

Правильный ответ: 3

8. Какие правила по технике безопасности должен соблюдать обвальщик при разделке мяса?

1) использовать длинный нож

2) должна быть одета кольчуга

3) раскладывать отдельно мясо и кости

Правильный ответ: 2

9. Какой из полуфабрикатов является порционным?

1) бифштекс

2) бефстроганов

3) поджарка.

Правильный ответ: 1

10. Какие части говяжьей туши варят?

1) лопаточная, подлопаточная

2) вырезка, тонкий край

3) шейная часть, пашина

Правильный ответ: 1

11. У какого полуфабриката сроки хранения меньше?

1) грудинка фаршированная

2) лангет

3) биточки

Правильный ответ: 3

12. Основные признаки доброкачественности мяса?

1) мясо имеет серый цвет

2) мясо имеет розовый цвет

3) цвет жира мяса желтый

Правильный ответ: 2

13. В понятии «интеллектуальной собственности» следует различать ... составляющие:

1) практическую и теоретическую

2) субъективную и объективную

3) основную и дополнительную

Правильный ответ: 2

14. В течение сколько лет, считая с даты подачи заявки в патентное ведомство, действует патент на изобретение:

1) 55

2) 40

3) 20

Правильный ответ: 3

15. Подача заявки в соответствующие органы и выдача ... необходимы для возникновения исключительных прав на изобретение:

1) свидетельства

2) патента

3) справки

Правильный ответ: 2

Задания открытого типа:

1. В широком смысле _____ образа является усовершенствование формы и конфигурации или орнамента в сочетании цветов, а также их комбинации.

Правильный ответ: сущностью

2. Комбинацию элементов разного характера: изобразительных, словесных, объемных и т.п. представляют _____ товарные знаки.

Правильный ответ: комбинированные

3. Выплачиваются вознаграждения _____ за содействие созданию и использованию служебного изобретения; за содействие реализации лицензионного договора на служебное изобретение.

Правильный ответ: содействующим лицам

4. Крупнокусковой полуфабрикат на кости, получаемый после первичной разделки крупного рогатого скота, называется _____

Правильный ответ: отруб

5. Мясо на костях, полученное при убое животного после съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног, называется _____

Правильный ответ: туша

ПК - 1 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

Задания закрытого типа:

1. В каком виде сельскохозяйственная птица после механической кулинарной обработки поступает на прилавки магазинов?

- 1) патентным поверенным
- 2) регистратором патентов
- 3) составителем патентов

Правильный ответ: 1

2. При использовании товарного знака рядом с обозначением проставляется ... маркировка, указывающая на то, что применяемое обозначение является товарным знаком:

- 1) принудительная
- 2) предупредительная
- 3) произвольная

Правильный ответ: 2

3. К другим объектам, созданным в результате деятельности, приравнивающейся к интеллектуальной, относятся:

- 1) товарный знак
- 2) фирменные обозначения
- 3) литературные произведения

Правильный ответ: 1

4. Для чего мясо до разделки обсушивается?

- 1) чтобы не вытекал мясной сок
- 2) чтобы не развивались микроорганизмы
- 3) чтобы выглядело красиво

Правильный ответ: 2

5. Потери мясного сока меньше при размораживании:

- 1) быстром
- 2) медленном
- 3) в горячей воде

Правильный ответ: 2

6. Что такое обвалка?

- 1) отделение сухожилий
- 2) отделение лишнего жира
- 3) отделение мякоти от костей

Правильный ответ: 3

7. Какие части говяжьей туши варят?

- 1) лопаточная, подлопаточная

- 2) вырезка, тонкий край
- 3) шейная часть, пашина

Правильный ответ: 1

8. Почему крупнокусковой п\ф нарезают кусками не более 2кг?

- 1) не дойдут до готовности
- 2) будет вытекать сок
- 3) мясо будет долго оттаивать

Правильный ответ: 1

9. Фирменное наименование, коммерческое обозначение, товарный знак и другие средства индивидуализации являются ... благами и одновременно объектами исключительных прав:

- 1) материальными
- 2) нематериальными
- 3) личными

Правильный ответ: 2

10. Что является основополагающим источником права интеллектуальной собственности:

- 1) конституция РФ
- 2) Закон РФ «Об авторском праве и смежных правах»
- 3) Патентный закон РФ

Правильный ответ: 1

11. Объектами патентных прав не могут быть:

- 1) промышленный образец
- 2) способы клонирования человека
- 3) полезная модель

Правильный ответ: 2

12. С момента официального принятия проекта к рассмотрению прекращается:

- 1) исключительное право
- 2) право на отзыв
- 3) право на имя

Правильный ответ: 3

13. Какой полуфабрикат приготовлен из рубленой массы?

- 1) шницель отбивной
- 2) шницель натуральный рубленый
- 3) шницель рубленый

Правильный ответ: 2

14. Температура подачи горячих мясных блюд:

- 1) 45С
- 2) 65С
- 3) 75С
- 4) 85С

Правильный ответ: 2

15. Потери при варке мяса составляют:

- 1) 27 – 30%
- 2) 38 – 40%
- 3) 40 – 55%

4) 50 – 65%

Правильный ответ: 2

Задания открытого типа

1. Проведение экспертизы на новизну заявок с многозвенной формулой изобретения осуществляется в отношении _____ пунктов.

Правильный ответ: независимых

2. Способность знака выступать непосредственно в качестве объекта рекламы товаров, называют _____ функцией товарного знака

.Правильный ответ: рекламной

3. В ходе проведения _____ экспертизы заявки проверяются наличие необходимых документов, соблюдение установленных требований к ним и рассматривается вопрос о том, относится ли заявленное предложение к объектам, которым предоставляется правовая охрана.

Правильный ответ: формальной

4. К _____ птицы относятся все её употребляемые в пищу внутренности (сердце, желудок, печень и тд), а также очищенные головка, гребешок и лапы.

Правильный ответ: субпродуктам

5. Функции _____: служить ориентиром для покупателя продукции; отличать продукцию изготовителя от подделки; контролировать качество продукции; определять его владельца и т.д.

Правильный ответ: товарного знака

ПК - 3 *способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования*

Задания закрытого типа:

1. Потери мясного сока больше при размораживании:

- 1) быстром
- 2) медленном
- 3) в горячей воде

Правильный ответ: 3

2. Что такое зачистка, жиловка?

- 1) отделение сухожилий, пленок
- 2) отделение лишнего жира
- 3) отделение мякоти от костей

Правильный ответ: 1

3. Какие части говяжьей туши жарят?

- 1) вырезка, толстый и тонкий край
- 2) лопаточная, подлопаточная
- 3) шейная часть, пашина

Правильный ответ: 1

4. Какой из полуфабрикатов является крупнокусковым?

- 1) ромштекс

2) ростбиф

3) рагу

Правильный ответ: 2

5. Какой полуфабрикат нарезается не из вырезки?

1) бифштекс

2) филе

3) эскалоп

Правильный ответ: 3

6. Объектами патентных прав не могут быть:

1) способы модификации генетической целостности клеток зародышевой линии человека

2) полезная модель

3) промышленный образец

Правильный ответ: 1

7. Технические решения, относящиеся к устройству, охраняются в качестве:

1) изобретений

2) товарных знаков

3) полезных моделей

Правильный ответ: 3

8. Укажите срок действия исключительного права на полезную модель и удостоверяющего это право патента:

1) 15 лет

2) 10 лет

3) 20 лет

Правильный ответ: 2

9. Какой из полуфабрикатов является порционным?

4) бифштекс

5) бефстроганов

6) поджарка.

Правильный ответ: 1

10. Результатами чего, в большинстве случаев исполнения и постановки:

1) технической деятельности

2) управленческой деятельности

3) творческой деятельности

Правильный ответ: 3

11. При опубликовании произведения анонимно или под псевдонимом права автора осуществляет:

1) выбранный автором представитель

2) корректор

3) издатель, имя (наименование) которого указано на произведении

Правильный ответ: 3

12. . Основные признаки доброкачественности мяса?

- 4) мясо имеет серый цвет
- 5) мясо имеет розовый цвет
- 6) цвет жира мяса желтый

Правильный ответ: 2

13. Объекты охраноспособности полезных моделей:

- 1) устройства
- 2) программы для баз данных
- 3) штаммы микроорганизмов

Правильный ответ: 1

14. Чем отличается натуральная рубка от котлетной массы?

- 1) более жидкой консистенцией
- 2) в нее не добавляется хлеб
- 3) в нее добавляется жир

Правильный ответ: 2

15. Какой из п\ф панированный?

- 1) котлета натуральная
- 2) котлета отбивная
- 3) лангет

Правильный ответ: 2

Задания открытого типа:

1. Отделение мяса от мелких костей, оставшихся после обвалки, а также сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и плёнок и последующее разделение мяса по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей, называется _____

Правильный ответ: жиловка

2. Мясо в виде кусков произвольной формы, различного размера и массы, представляющее совокупность мышечной и соединительной тканей с включением жировой ткани или без нее, называется _____

Правильный ответ: бескостное мясо

3. Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С в любой точке измерения.

Правильный ответ: замороженное мясо

4. Промышленному образцу предоставляется охрана, если он является новым, называется _____

Правильный ответ: оригинальным

5. Государственная система научно-технической информации представляет собой сеть _____ информационных органов (всероссийских, отраслевых, территориальных), а также информационных служб библиотек, учреждений, занимающихся сбором, обработкой, хранением информации.

Правильный ответ: взаимосвязанных

ПК - 5 *способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции*

Задания закрытого типа:

1. Мясные полуфабрикаты - это

- 1) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- 2) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- 3) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- 4) процесс обработки продуктов

Правильный ответ: 1

2. Укажите срок действия исключительного права на промышленный образец и удостоверяющего это право патента:

- 1) 5 лет
- 2) 15 лет
- 3) 10 лет

Правильный ответ: 2

3. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...

- 1) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
- 2) натуральные, мясной фарш, пельмени
- 3) котлеты, пельмени, мясной фарш
- 4) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

Правильный ответ: 4

4. Где, по желанию правообладателя, могут быть зарегистрированы программы для ЭВМ и базы данных:

- 1) Российском агентстве по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам +
- 2) Минюсте
- 3) Государственной Думе

Правильный ответ: 1

5. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов?

- 1) жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном
- 2) специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном
- 3) мясо, а затем бобовые (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)
- 4) вначале кладут бобовые, а затем мясо (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)

Правильный ответ: 4

6. Что принадлежит автору изобретения, полезной модели или промышленного образца:

- 1) право доступа
- 2) исключительное право
- 3) право следования

Правильный ответ: 2

7. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении консервов?

- 1) жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном
- 2) специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном
- 3) мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук)
- 4) специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир),

Правильный ответ: 2

8. Защита личных неимущественных прав осуществляется способами, предусмотренными:

- 1) Уголовным кодексом РФ
- 2) Гражданским кодексом РФ
- 3) Трудовым кодексом РФ

Правильный ответ: 2

9. Какие технологические процессы включает в себя термическая обработка, при которой сырье претерпевает сложные физико-химические, структурные и другие изменения, превращаясь в готовый продукт?

- 1) осадка, обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение
- 2) заполнение оболочки, вязку и штриковку колбас
- 3) измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, перемешивание фарша
- 4) жиловка мяса, измельчение, посол фарша

Правильный ответ: 1

10. Что принадлежит автору изобретения, полезной модели или промышленного образца:

- 1) право следования
- 2) право доступа
- 3) право авторства

Правильный ответ: 3

11. Длительность сушки для полукопченых колбас составляет ..., сут?

- 1) 2-3 сут
- 2) 25-30 сут
- 3) 3-5 сут
- 4) 10-15 сут

Правильный ответ: 1

12. Особую категорию представителей по патентным делам составляют патентные:

- 1) доверенные
- 2) поверенные
- 3) служащие

Правильный ответ: 2

13. Длительность сушки для варено-копченых колбас составляет ..., сут?

- 1) 2-3 сут
- 2) 25-30 сут
- 3) 3-5 сут
- 4) 10-15 сут

Правильный ответ: 3

14. Помимо право использования результата, в содержание исключительного права входит право:

- 1) передачи
- 2) распоряжения
- 3) оба варианта верны
- 4) нет верного ответа

Правильный ответ: 2

15. Сроки хранения сырокопченых колбас?

- 1) 1 мес
- 2) 2-3 сут
- 3) до 10 сут
- 4) 15 сут

Правильный ответ: 1

Задания открытого типа

1. Условиями патентоспособности полезных моделей являются новизна и ...

Правильный ответ: промышленная применимость

2. Способность знака выступать непосредственно в качестве объекта рекламы товаров, называют _____ функцией товарного знака

Правильный ответ: рекламной

3. К _____ птицы относятся все её употребляемые в пищу внутренности (сердце, желудок, печень и тд), а также очищенные головка, гребешок и лапы.

Правильный ответ: субпродуктам

4. В ходе проведения _____ экспертизы заявки проверяются наличие необходимых документов, соблюдение установленных требований к ним и рассматривается вопрос о том, относится ли заявленное предложение к объектам, которым предоставляется правовая охрана.

Правильный ответ: формальной

5. Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С в любой точке измерения.

Правильный ответ: замороженное мясо

ПК - 6 способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

Задания закрытого типа:

1. Помимо радио- и телевизионных передач к объектам смежных прав относятся:
- 4) изобретения и полезные модели
 - 5) товарные знаки и промышленные образцы
 - 6) постановки, исполнения, фонограммы

Правильный ответ: 3

2. Помимо право использования результата, в содержание исключительного права входит право:

- 1) передачи
- 2) распоряжения
- 3) оба варианта верны
- 4) нет верного ответа

Правильный ответ: 2

3. Разделкой мяса называют операции по ...

- 1) разделению туши на семь частей
- 2) разделению туши на две части
- 3) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- 4) разделению туши на три части

Правильный ответ : 3

4. Как называют представителя по делам, связанным с регистрацией прав на объекты интеллектуальной промышленной собственности, обладающего специальными познаниями:

- 1) патентным поверенным
- 2) регистратором патентов
- 3) составителем патентов

Правильный ответ: 1

5. Какой полуфабрикат нарезается не из вырезки?

- 1) бифштекс
- 2) филе
- 3) эскалоп

Правильный ответ:3

6. Что принадлежит автору изобретения, полезной модели или промышленного образца:

- 1) право доступа
- 2) исключительное право
- 3) право следования

Правильный ответ: 2

7. Особую категорию представителей по патентным делам составляют патентные:

- 1) доверенные
- 2) поверенные
- 3) служащие

Правильный ответ: 2

8. Какие правила по технике безопасности должен соблюдать обвальщик при разделке мяса?

- 1) использовать длинный нож
- 2) должна быть одета кольчуга
- 3) раскладывать отдельно мясо и кости

Правильный ответ: 2

9. Фирменное наименование, коммерческое обозначение, товарный знак и другие средства индивидуализации являются ... благами и одновременно объектами исключительных прав:

- 1) материальными
- 2) нематериальными
- 3) личными

Правильный ответ: 2

10. Результатами чего, в можно признать большинстве случаев исполнения и постановки:

- 1) технической деятельности
- 2) управленческой деятельности

3) творческой деятельности

Правильный ответ: 3

11. Объектами патентных прав не могут быть:

- 1) промышленный образец
- 2) способы клонирования человека
- 3) полезная модель

Правильный ответ: 2

12. Укажите срок действия исключительного права на полезную модель и удостоверяющего это право патента:

- 1) 15 лет
- 2) 10 лет
- 3) 20 лет

Правильный ответ: 2

13. Какой полуфабрикат приготовлен из рубленой массы?

- 1) шницель отбивной
- 2) шницель натуральный рубленый
- 3) шницель рубленый

Правильный ответ: 2

14. Технологическая схема производства фасованного мяса

- 1) разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- 2) разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- 3) разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- 4) разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

Правильный ответ: 4

15. Подача заявки в соответствующие органы и выдача ... необходимы для возникновения исключительных прав на изобретение:

- 1) свидетельства
- 2) патента
- 3) справки

Правильный ответ: 2

Задания открытого типа:

1. Охранный документ, удостоверяющий исключительное право, авторство и приоритет изобретения, полезной модели, промышленного образца либо селекционного достижения, называется _____

Правильный ответ: патент

2. Комбинацию элементов разного характера: изобразительных, словесных, объемных и т.п. представляют _____ товарные знаки.

Правильный ответ: комбинированные

3. Крупнокусковой полуфабрикат на кости, получаемый после первичной разделки крупного рогатого скота, называется _____
 Правильный ответ: отруб

4. Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С в любой точке измерения.
 Правильный ответ: замороженное мясо

5. Лицо, профессией которого является оказание юридической помощи в области патентного права физическим лицам (гражданам, лицам без гражданства) и юридическим лицам (организациям), в том числе оказание защиты их интересов и прав в суде, называется _____
 Правильный ответ: патентный поверенный

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 Понятие интеллектуальной собственности	ОК-4; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6	Этап I Этап II Этап III	Тестирование представление и защита доклада	Сентябрь /
Раздел 2 Патентный закон РФ	ОК-4; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6	Этап I Этап II Этап III	защита доклада	Октябрь
Раздел 3 Субъекты патентного права	ОК-4; ОПК-3; ПК-1; ПК-3;	Этап I Этап II	защита доклада	Ноябрь

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
	ПК-5; ПК-6	Этап III		
Раздел 4 Оформление патентных прав	ОК-4; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6	Этап I Этап II Этап III	защита доклада	декабрь
Раздел 5 Товарный знак и знаки обслуживания	ОК-4; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6	Этап I Этап II Этап III	защита доклада	Февраль

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисци-	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	плинарных областей	
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113356 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/113356
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Современные методы анализа мяса и мясопродуктов : учебное пособие : [16+] / Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова [и др.] ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. — Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. — 156 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258755 (дата обращения: 10.06.2023). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-7882-1522-8. — Текст : электронный.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258755

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные вопросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧ- НЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения

MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA

OpenOffice

LGPL

Adobe acrobat reader

Zoom

Skype

Yandex Browse Свободно распространяемое ПО

Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка»

Лаборатория ММИС Деканат

Лаборатория ММИС «Планы»

Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)

Dr.Web

7-zip Свободно распространяемое

Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;

2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, Google.

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-	www.scopus.com

Наименование ресурса	Режим доступа
исследовательских данных	
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obucheniye/nauchnaya-biblioteka/kontaktная-informatsiya.php
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironment/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки www.allbest.ru
Яндекс	http:// Yandex.ru
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
Российский портал открытого образования	http://www.openet.ru/University.nsf/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/res/
Глобальная сеть дистанционного образования	http://www.anriintern.com
Портал Электронная библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/
Сайт Российской Академии Наук	http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/sssrf/
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	http://www.inion.ru
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	http://www.informika.ru
Сайт Министерства образования и науки РФ	http://www.mon.gov.ru
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитории для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

<p>Аудитория № 606 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов; Лаборатория технологии молока и молочных продуктов; Лаборатория продуктов питания функционального назначения, Лаборатория физико-химических свойств пищевых продуктов укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная, лабораторные столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (микроскоп, центрифуга лабораторная универсальная, баня водяная, мясорубка, термометр (переносной), весы, весы электронные тензометрические для статического взвешивания типа (переносные), лабораторные весы, вискозиметр, микроволновая печь(переносная), рН-метр-милливольтметр (переносной), спектрофотометр, электрическая плита, рефрактометр портативный, лабораторная посуда, вытяжка, эксикатор, сушильный шкаф, спектрофотометр(переносной), эксикатор);учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27</p>

<p>Browser Свободно распространяемое ПО Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	
<p>Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>