

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Организация патентного поиска по производству и переработке мяса, его анализ и
подготовка патентной документации

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-4; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- знать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
- знать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
- знать как обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

Умение:

- уметь использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
- уметь осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
- уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

Навык:

- владеть способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
- владеть способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
- владеть способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

Опыт деятельности

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
- обладать способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

3 Содержание программы учебной 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».

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.