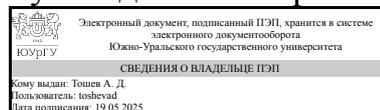


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.03 Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность

для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

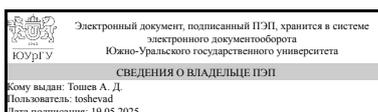
уровень Магистратура

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

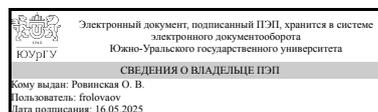
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент



О. В. Ровинская

1. Цели и задачи дисциплины

Дисциплина «Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность» имеет своей целью подготовку студентов в области защиты интеллектуальной собственности и основ патентования. Задачами преподавания дисциплины являются: – формирования у студентов необходимого объема знаний об элементной базе правового обеспечения защиты интеллектуальной собственности и патентования; – ознакомление обучающихся с основными характеристиками, типами и моделями правового обеспечения защиты интеллектуальной собственности и патентования; – обеспечение получения студентами знаний основных принципов правового обеспечения защиты интеллектуальной собственности и патентования; – ориентирование студентов на возможности разрешения типичных проблемных ситуаций профессиональной практической деятельности при необходимости отнесения того или иного объекта к результатам интеллектуальной деятельности, защиты данного объекта от противоправных посягательств, правового оформления товарного оборота результатов интеллектуальной деятельности.

Краткое содержание дисциплины

Основные разделы дисциплины: – Понятие интеллектуальной собственности: авторское право; смежные права; интеллектуальная промышленная собственность; – Региональные патентные системы: особенности региональных систем; Международная патентная система; Европейская региональная патентная система; Евразийская региональная патентная система; Всемирная организация интеллектуальной собственности (ВОИС); – Международные конвенции по вопросам интеллектуальной собственности: Парижская конвенция по охране промышленной собственности от 20.03.1883 г.; Мадридское соглашение о международной регистрации знаков от 14.04.1891 г.; Договор о патентной кооперации (РСТ) от 19.06.1970 г.; Бернская конвенция об охране литературных и художественных произведений от 09.09.1886 г.; Всемирная (Женевская) конвенция об авторском праве от 06.09.1952 г.; Соглашение по торговым аспектам прав интеллектуальной собственности (ТРИПС); – Патентное законодательство России: объекты интеллектуальной собственности; изобретение; права изобретателей и правовая охрана изобретений; заявка на изобретение и её экспертиза; правовая охрана полезной модели; товарные знаки; заявка и экспертиза заявки на товарный знак; права владельцев и правовая охрана товарных знаков; промышленные образцы; заявка на промышленный образец и её экспертиза; права владельцев и правовая охрана промышленных образцов; – Правовая охрана программ для ЭВМ и баз данных: регистрация программ для ЭВМ и баз данных; права авторов; – Недобросовестная конкуренция: защита от недобросовестной конкуренции; – Международная торговля лицензиями на объекты интеллектуальной собственности: формы международного научно-технического обмена и участия в нём России; формирование правовых основ участия России в мировом научно-технологическом обмене в постсоветский период; – Предлицензионные договоры: договор об оценке технологии; договор о сотрудничестве; договор о патентной чистоте; виды лицензионных соглашений; франшиза; договор коммерческой концессии; исключительная лицензия; – Социологические аспекты интеллектуальной

собственности: воздействие на ход социально-экономического и духовного прогресса.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>Знает: основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека</p> <p>Умеет: использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции;</p> <p>Имеет практический опыт: способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</p>
<p>ПК-1 Способен разрабатывать и внедрять в производство новые технологии и продукцию общественного питания</p>	<p>Знает: основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека</p> <p>Умеет: использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции;</p>

	Имеет практический опыт: способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
--	---

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>1.О.09 Инновационный менеджмент, ФД.02 Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания, 1.О.07 Теоретические основы производства продуктов питания с заданными свойствами и составом, 1.Ф.01 Макро- и микронутриенты в пищевом сырье и продуктах питания, ФД.01 Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания, 1.Ф.02 Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания, 1.О.06 Методология проектирования продуктов питания, Производственная практика (научно-исследовательская работа) (3 семестр), Производственная практика (научно-исследовательская работа) (1 семестр)</p>	<p>1.Ф.04 Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания, Производственная практика (научно-исследовательская работа) (5 семестр)</p>

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.06 Методология проектирования продуктов питания	<p>Знает: основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека, основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека, основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека, методологию проектирования продуктов питания</p> <p>Умеет: использовать</p>

	<p>современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции , использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции , использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции, использовать методы моделирования и оптимизации рецептур и технологических процессов производства пищевых продуктов Имеет практический опыт: разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов , разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов , разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов , оптимизации рецептуры и разработке моделей пищевых продуктов</p>
<p>1.Ф.01 Макро- и микронутриенты в пищевом сырье и продуктах питания</p>	<p>Знает: особенности строения и функции основных мкo- и микронутриентов и их роль в формировании качества продуктов питания Умеет: прогнозировать функционально-технологические изменения свойств макро- и микронутриентов при производстве продуктов питания; Имеет практический опыт: обоснования функционально-технологических изменений свойств макро- и микронутриентов при производстве продуктов питания;</p>
<p>1.О.09 Инновационный менеджмент</p>	<p>Знает: основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; принципы организации и нормирования труда на предприятиях, методы принятия управленческих решений, основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента;</p>

	<p>сущность и структуру инновационных процессов; основные стратегии развития инновационной деятельности; методологический аппарат инновационного менеджмента; основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; сущность и структуру инновационных процессов; основные стратегии развития инновационной деятельности; методологический аппарат инновационного менеджмента; Умеет: осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда на предприятии, осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; применять современные инструменты и методы для планирования и прогнозирования инновационной деятельности; осуществлять выбор оптимальной инновационной стратегии; самостоятельно приобретать новые знания по теории управления инновационными процессами, осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; применять современные инструменты и методы для планирования и прогнозирования инновационной деятельности; осуществлять выбор оптимальной инновационной стратегии; самостоятельно приобретать новые знания по теории управления инновационными процессами Имеет практический опыт: командной работы; использования методических инструментов выработки творческих и нестандартных решений; принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия, принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; командной работы; выработки творческих и нестандартных решений, принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; командной работы; выработки творческих и нестандартных решений</p>
1.Ф.02 Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания	Знает: особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического

	<p>процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров , особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров Умеет: прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; , прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; Имеет практический опыт: проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров, проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров</p>
<p>ФД.02 Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания</p>	<p>Знает: способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям , способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям Умеет: устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность , устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность , устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения</p>

	<p>системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность Имеет практический опыт: анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики, анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики, анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики, анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики</p>
<p>1.О.07 Теоретические основы производства продуктов питания с заданными свойствами и составом</p>	<p>Знает: основные принципы и подходы к созданию новых рецептур; основные критерии оптимизации состава продуктов. , особенности строения и основные свойства пищевых компонентов и их преобразования в ходе технологических процессов; Умеет: анализировать и выбирать перспективные ингредиенты для получения продуктов питания с заданными свойствами и составом, анализировать технологические процессы и обосновывать выбор технологических параметров для получения продуктов с заданными свойствами и составом Имеет практический опыт: разработки новых видов продукции с заданными свойствами и составом, разработки технологических процессов производства продуктов питания с заданными свойствами и составом</p>
<p>ФД.01 Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания</p>	<p>Знает: современные подходы к организации и планированию НИР в области производства продуктов питания, методы и средства научного познания как основу для саморазвития и самореализации, современные методы организации научных исследований Умеет:</p>

	<p>организовывать проведение НИР в рамках профессиональной деятельности, использовать собственный творческий потенциал в научно-исследовательской работе и практической деятельности, проводить научные исследования в области определения свойств пищевых продуктов Имеет практический опыт: организации и проведения НИР в области производства продуктов питания, навыками саморазвития, самореализации личности и применять их на практике, организации НИР в области производства продуктов питания</p>
<p>Производственная практика (научно-исследовательская работа) (1 семестр)</p>	<p>Знает: методологические основы организации научно-исследовательской работы, методологию проектирования продуктов с заданными свойствами и составом; Умеет: проводить поиск и анализ научной информации используя современные технические средства, анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания; Имеет практический опыт: организации НИР, навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
<p>Производственная практика (научно-исследовательская работа) (3 семестр)</p>	<p>Знает: современные подходы к организации технологических процессов производства продуктов питания, современные методы исследования свойств сырья и готовой продукции, современные методы исследования свойств сырья и готовой продукции, современные технологии производства продуктов питания; Умеет: оценивать эффективность технологических процессов производства продукции различного назначения; обосновывать выбор методик проведения исследований; разрабатывать план НИР в соответствии с поставленной целью и задачами, проводить оценку качества сырья и разрабатываемой продукции, проводить поиск и обоснование путей повышения эффективности производства продуктов питания; разрабатывать новые рецептуры и технологии производства продуктов питания; Имеет практический опыт: оптимизации технологических процессов производства продуктов питания, организации научных исследований по изучению свойств сырья и готовой продукции, использования современных методов оценки качества сырья и готовой продукции для обоснования выбранных технологических решений, разработки и внедрения инновационных технологий в производство продуктов питания</p>

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 20,5 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		4	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	4	4	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	8	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	87,5	87,5	
Патентное законодательство России	87,5	87,5	
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Понятие интеллектуальной собственности	1	1	0	0
2	Региональные патентные системы	1	1	0	0
3	Международные конвенции по вопросам интеллектуальной собственности	1	1	0	0
4	Патентное законодательство России	2	1	1	0
5	Правовая охрана программ для ЭВМ и баз данных	2	0	2	0
6	Недобросовестная конкуренция	2	0	2	0
7	Международная торговля лицензиями на объекты интеллектуальной собственности	1	0	1	0
8	Предлицензионные договоры	1	0	1	0
9	Социологические аспекты интеллектуальной собственности	1	0	1	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Понятие интеллектуальной собственности	1
2	2	Региональные патентные системы	1
3	3	Международные конвенции по вопросам интеллектуальной собственности	1
4	4	Патентное законодательство России	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во
-----------	-----------	---	--------

			часов
4	4	Патентное законодательство России	1
5	5	Правовая охрана программ для ЭВМ и баз данных: регистрация программ для ЭВМ и баз данных; права авторов	2
6	6	Недобросовестная конкуренция: защита от недобросовестной конкуренции	2
7	7	Международная торговля лицензиями на объекты интеллектуальной собственности: формы международного научно-технического обмена и участия в нём России; формирование правовых основ участия России в мировом научно-технологическом обмене в постсоветский период	1
8	8	Предлицензионные договоры: договор об оценке технологии; договор о сотрудничестве; договор о патентной чистоте; виды лицензионных соглашений; франшиза; договор коммерческой концессии; исключительная лицензия	1
9	9	Социологические аспекты интеллектуальной собственности: воздействие на ход социально-экономического и духовного прогресса	1

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Патентное законодательство России	Соколова, В. А. Защита интеллектуальной собственности : учебное пособие / В. А. Соколова ; под редакцией Л. В. Уткина. — Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-9239-1215-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171352 (дата обращения: 15.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	4	87,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	4	Текущий контроль	1	1	100	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин.	экзамен

					<p>В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала.</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов</p> <p>Максимальная оценка выступления – 100 баллов.</p> <p>Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично</p>		
2	4	Текущий контроль	2	1	5	<p>Эссе предполагает впечатления и соображения автора (студента) по вопросу «Товарный знак».</p> <p>Эссе оформляется по итогам изучения темы.</p> <p>Объем до 5 страниц, свободной композиции.</p> <p>Эссе должно опираться на фактические данные. Иметь креативный подход. Содержать выводы, обобщающие информацию и сделанные студентом.</p> <p>Максимальная оценка 5 баллов</p>	экзамен
3	4	Текущий контроль	3	1	5	<p>Эссе предполагает впечатления и соображения автора (студента) по вопросу «Дорожная карта Роспатента».</p> <p>Эссе оформляется по итогам изучения темы.</p> <p>Объем до 5 страниц, свободной композиции.</p> <p>Эссе должно опираться на фактические данные. Иметь креативный подход. Содержать выводы, обобщающие информацию и сделанные студентом.</p> <p>Максимальная оценка 5 баллов</p>	экзамен
4	4	Текущий контроль	4	1	5	<p>Эссе предполагает впечатления и соображения автора (студента) по вопросу «Петент».</p> <p>Эссе оформляется по итогам изучения темы.</p> <p>Объем до 5 страниц, свободной композиции.</p> <p>Эссе должно опираться на фактические</p>	экзамен

						данные. Иметь креативный подход. Содержать выводы, обобщающие информацию и сделанные студентом. Максимальная оценка 5 баллов	
5	4	Промежуточная аттестация	5	-	100	<p>Прохождение мероприятия промежуточной аттестации не обязательно. Экзамен выставляется по итогам текущего контроля в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания. При недостатке баллов для положительной оценки студент может выполнить дополнительное задание для промежуточной аттестации. В таком случае задание выдается на консультации к экзамену.</p> <p>И проводится в форме подготовки информационной справки по одной из проблем профессиональной сферы. Итоговая оценка определяется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания.</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов</p> <p>Максимальная оценка выступления – 100 баллов.</p> <p>Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично</p>	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Прохождение мероприятия промежуточной аттестации не обязательно. Экзамен выставляется по итогам текущего контроля в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания. При недостатке баллов для положительной оценки студент может выполнить дополнительное задание для промежуточной аттестации. В таком случае задание выдается на консультации к экзамену. И	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	проводится в форме подготовки информационной справки по одной из проблем профессиональной сферы. Итоговая оценка определяется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания.	
--	---	--

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
УК-6	Знает: основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека	+	+	+	+	+
УК-6	Умеет: использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции;	+	+	+	+	+
УК-6	Имеет практический опыт: способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	+	+	+	+	+
ПК-1	Знает: основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека					+
ПК-1	Умеет: использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции;					+
ПК-1	Имеет практический опыт: способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях					+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Интеллектуальная собственность: Авторское право и смежные права : науч.-практ. журн.: 0+ / ООО "Издательский дом "Интеллектуальная пресса". - М., 1957-. -. URL: <http://superpressa.ru/>

2. Интеллектуальная собственность: Промышленная собственность : науч.-практ. журн.: 0+ / ООО "Изд. дом "Интеллектуальная собственность". - М., 1957-. -. URL: <http://superpressa.ru/>

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Всемирная конвенция об авторском праве. (Пере-смотрена в Париже 24.06.71 г.) // СПС Гарант, 2011.

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Положение о евразийских патентных поверенных (утв. приказом Евразийского патентного ведомства от 29 января 2007 г. № 1. Текст Положения официально опубликован не был // СПС Гарант, 2011.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Положение о евразийских патентных поверенных (утв. приказом Евразийского патентного ведомства от 29 января 2007 г. № 1. Текст Положения официально опубликован не был // СПС Гарант, 2011.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Интегрированные системы управления качеством продуктов и услуг в индустрии питания учебник для магистрантов направления 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и др. О. В. Ровинская, Н. В. Андросова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ https://elib.susu.ru/cgi-bin/koха/opac-detail.pl?biblionumber=489883&query_desc=ровинская
2	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Прогрессивные технологии управления предприятиями общественного питания учеб. пособие для магистрантов направления 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и др. О. В. Ровинская; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ https://elib.susu.ru/cgi-bin/koха/opac-detail.pl?biblionumber=491535&query_desc=ровинская

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	335 (3)	Мультимедийное оборудование
Экзамен	335 (3)	Мультимедийное оборудование
Лекции	335 (3)	Мультимедийное оборудование