**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.