

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Методы определения состава и свойств пищевых продуктов»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-3: Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Методы определения состава и свойств пищевых продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Методы определения состава и свойств пищевых продуктов» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1. MOSSPP_8TOP_FOM_1

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.3 Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические

	функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4 Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1 Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.3 Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

ЗАДАНИЕ № 1 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Дисциплина «Методы определения состава и свойств пищевых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.3	Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4	Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1	Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-4.3	Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

1. При определении титруемой кислотности ягод черной смородины для пяти параллельных определений были получены следующие значения объемов 0,1 н раствора NaOH, мл: 2,25; 2,56; 2,43, 2,35; 2,84. Объем образца титруемой пробы составляет 10 мл; общий объем водной вытяжки из ягод черной смородины – 100 мл; масса навески ягод – 5 г.

2. Приведены данные патентного поиска (Рис. 1).



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(51) МПК
A23L 21/12 (2016.01)
A23B 7/04 (2006.01)

(52) СПК
A23L 21/12 (2019.05)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

Статус действует (последнее изменение статуса: 27.01.2020)

(21)(22) Заявка: 2019120597, 01.07.2019

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
01.07.2019

Дата регистрации:
15.01.2020

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: 01.07.2019

(45) Опубликовано: 15.01.2020 Бюл. № 2

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: RU 2505077 C2, 27.01.2014. RU
2536878 C2, 27.12.2014. RU 2016124186 A,
21.12.2017. RU 2376228 C2, 20.12.2009. WO
2007131106 A2, 15.11.2007.

Адрес для переписки:
620144, г. Екатеринбург, ул. 8-е Марта, 62,
отдел защиты интеллектуальной
собственности УрГЭУ, Городнянской Л.М.

(72) Автор(ы):

Чугунова Ольга Викторовна (RU),
Вяткин Антон Владимирович (RU),
Лазарев Владимир Александрович (RU),
Заворохина Наталья Валерьевна (RU),
Арисов Александр Валерьевич (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Уральский государственный
экономический университет" (УрГЭУ)
(RU)

(54) Способ получения замороженного полуфабриката из плодово-ягодного сырья для
приготовления фруктового чая

(57) Реферат:

Рис. 1 Скрин страницы патента RU 2 711 079

ЗАДАНИЕ

- Используя знания метода определения кислотности сырья, охарактеризуйте принцип используемого исследования, опишите методику определения титруемой кислотности (ПК-3.3);
- Пользуясь статистическим критерием к совокупности числовых данных, проведите анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Результаты анализа оформите с использованием основного подхода научных исследований (ПК-4.3).
- Опишите основные этапы патентного исследования по теме «Способ получения замороженного полуфабриката из плодово-ягодного сырья», используя данные рисунка 1, напишите краткий отчет патентного поиска (ПК-4.1)

2.MOSSPP_8TOP_FOM_2

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.3 Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4 Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1 Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.3 Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

ЗАДАНИЕ № 2 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Дисциплина «Методы определения состава и свойств пищевых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.3	Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4	Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1	Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-4.3	Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

1. При определении кислотного числа жира исследуемого образца продукта для пяти параллельных определений были получены следующие значения объемов 0,1 н раствора КОН, мл: 0,35; 0,56; 0,43; 0,65; 0,52. Объем спиртоэфирной вытяжки из продукта составляет 30 мл; масса исследуемого образца продукта – 5 г.

2. Приведены данные патентного поиска (Рис. 1).



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(51) МПК
A23G 9/34 (2006.01)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

Статус не действует (последнее изменение статуса: 16.04.2019)
Публикация за 6 год с 11.04.2015 по 10.04.2016

(21)(22) Заявка: 2009142208/14, 10.04.2008	(72) Автор(ы): ШЛЕГЕЛЬ Мириам (FR), СЭКАЛИ Джумана (FR), ЛЕБЛЁ Ани-Сесиль Анье (FR)
(24) Дата начала отсчета срока действия патента: 10.04.2008	(73) Патентообладатель(и): НЕСТЕК С.А. (CH)
Приоритет(ы): (30) Конвенционный приоритет: 17.04.2007 EP 07106351.5	
(43) Дата публикации заявки: 27.05.2011 Бюл. № 15	
(45) Опубликовано: 20.06.2013 Бюл. № 17	
(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: US 8215777 A, 01.06.1993, RU 2187941 C2, 27.08.2002, US 4497841 A, 05.02.1985.	
(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на национальной фазе: 17.11.2009	
(86) Заявка РСТ: EP 2008/054366 (10.04.2008)	
(87) Публикация заявки РСТ: WO 2008/125595 (23.10.2008)	
Адрес для переписки: 109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО "Совзипатент"	

(54) ЗАМОРОЖЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ
САХАРА

Рис.1 Скрин страницы патента RU 2 484 637

ЗАДАНИЕ

- Используя знания метода определения кислотного числа жира, охарактеризуйте принцип используемого исследования, опишите методику пробоподготовки и определения данного показателя (ПК-3.3);
- Пользуясь статистическим критерием к совокупности числовых данных, проведите анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Результаты анализа оформите с использованием основного подхода научных исследований (ПК-4.3).
- Опишите основные этапы патентного исследования по теме «Замороженное кондитерское изделие с пониженным содержанием сахара», используя данные рисунка 1, напишите краткий отчет патентного поиска (ПК-4.1)

3.MOSSPP_8TOP_FOM_3

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.3 Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4 Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1 Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.3 Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

ЗАДАНИЕ № 3 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Дисциплина «Методы определения состава и свойств пищевых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.3	Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4	Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1	Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-4.3	Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

1. Результаты пяти параллельных определений содержания влаги в образцах вареных колбасных изделий составили, %: 65,78; 63,554; 64,575; 63,655. Для анализа была взята навеска продукта массой 2 г и взвешена с точностью до второго знака после запятой.

2. Приведены данные патентного поиска (Рис. 1).



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(51) МПК
A23G 9/34 (2006.01)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

Статус: прекратил действие, но может быть восстановлен (последнее изменение статуса:
18.11.2019)
Пошлина: учтена за 6 год с 18.12.2017 по 17.12.2018

<p>(21)(22) Заявка: 2014130100, 17.12.2012</p> <p>(24) Дата начала отсчета срока действия патента: 17.12.2012</p> <p>Приоритет(ы): (30) Конвенционный приоритет: 22.12.2011 US 61/578,988; 22.12.2011 EP 11195414.5</p> <p>(43) Дата публикации заявки: 20.02.2016 Бюл. № 5</p> <p>(45) Опубликовано: 26.04.2017 Бюл. № 12</p> <p>(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: EP 1400176 A8, 24.03.2004, US 3403031 A1, 24.09.1968, US 20020001657 A1, 03.01.2002, JP 06-189699 A, 12.07.1994.</p> <p>(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на национальной фазе: 22.07.2014</p> <p>(86) Заявка РСТ: EP 2012/075832 (17.12.2012)</p> <p>(87) Публикация заявки РСТ: WO 2013/092510 (27.06.2013)</p> <p>Адрес для переписки: 109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО "Союзпатент"</p>	<p>(72) Автор(ы): ДЕСАИ Нилеш (US), ПАТЕЛ Мандееп Раджендра (US), ЛОМЕТТИЛО Джозефин Энрике (US)</p> <p>(73) Патентообладатель(и): НЕСТЕК С.А. (СН)</p>
---	---

(54) КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНИХ ЗАМОРОЖЕННЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Рис. 1 Скрин страницы патента RU 2 617 792

ЗАДАНИЕ

- Используя знания термогравиметрического метода определения массовой доли влаги, охарактеризуйте принцип используемого исследования, опишите методику пробоподготовки и определения данного показателя (ПК-3.3);
- Пользуясь статистическим критерием к совокупности числовых данных, правильно представьте результаты, проведите анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Результаты анализа оформите с использованием основного подхода научных исследований с указанием доверительного интервала (ПК-4.3).
- Опишите основные этапы патентного исследования по теме «Композиция для приготовления домашних замороженных кондитерских изделий», используя данные рисунка 1, напишите краткий отчет патентного поиска (ПК-4.1)

4.MOSSPP_8TOP_FOM_4

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.3 Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4 Способен применять методологию научных	ПК-4.1 Способен проводить патентные

исследований в профессиональной деятельности	исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.3 Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

ЗАДАНИЕ № 4 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Дисциплина «Методы определения состава и свойств пищевых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.3	Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4	Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1	Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-4.3	Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

1. Результаты пяти параллельных определений содержания влаги в образцах вареных колбасных изделий составили, %: 65,78; 63,554; 64,575; 63,655. Для анализа была взята навеска продукта массой 2 г и взвешена с точностью до второго знака после запятой.

2. Приведены данные патентного поиска (Рис. 1).



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(51) МПК
A23B 4/005 (2006.01)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

Статус: не действует (последнее изменение статуса: 26.06.2020)
Пошлина: учтена за 3 год с 19.06.2016 по 18.06.2017

<p>(21)(22) Заявка: 2014124558/13, 18.06.2014</p> <p>(24) Дата начала отсчета срока действия патента: 18.06.2014</p> <p>Приоритет(ы): (22) Дата подачи заявки: 18.06.2014</p> <p>(45) Опубликовано: 20.08.2015 Бюл. № 23</p> <p>(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU2267934C2, 20.01.2006. SU1230572A1, 15.05.1986. RU2036587C1, 09.06.1995</p> <p>Адрес для переписки: 142134, Московская обл., НМАО, поселение Рязановское, пос. Знамя Октября, 26, кв. 28, СИДОРЕНКО Юрий Ильич</p>	<p>(72) Автор(ы): ЗЕМСКОВ Александр Ефимович (RU), НЕМОЛЯЕВ Евгений Александрович (RU), КАВУНОВА Елена Викторовна (RU), УЛАНИН Сергей Евгеньевич (RU), ГУРЬЕВА Ксения Борисовна (RU), ГРОМОВА Варвара Александровна (RU), СЕМЕНОВА Елена Александровна (RU), СИДОРЕНКО Юрий Ильич (RU), СИДОРЕНКО Михаил Юрьевич (RU), ШТЕРМАН Валерий Соломонович (RU), ШТЕРМАН Сергей Валерьевич (RU)</p> <p>(73) Патентообладатель(и): ЗЕМСКОВ Александр Ефимович (RU), НЕМОЛЯЕВ Евгений Александрович (RU), КАВУНОВА Елена Викторовна (RU), УЛАНИН Сергей Евгеньевич (RU), ГУРЬЕВА Ксения Борисовна (RU), ГРОМОВА Варвара Александровна (RU), СЕМЕНОВА Елена Александровна (RU), СИДОРЕНКО Юрий Ильич (RU), СИДОРЕНКО Михаил Юрьевич (RU), ШТЕРМАН Валерий Соломонович (RU), ШТЕРМАН Сергей Валерьевич (RU)</p>
--	---

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА НАТУРАЛЬНЫХ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

Рис. 1 Скрин страницы патента RU 2 560 948

ЗАДАНИЕ

- Используя знания термогравиметрического метода определения массовой доли влаги, охарактеризуйте принцип используемого исследования, опишите методику пробоподготовки и определения данного показателя (ПК-3.3);
- Пользуясь статистическим критерием к совокупности числовых данных, правильно представьте результаты, проведите анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Результаты анализа оформите с использованием основного подхода научных исследований с указанием доверительного интервала (ПК-4.3).
- Опишите основные этапы патентного исследования по теме «Способ производства натуральных рыбных консервов с добавлением масла для длительного хранения», используя данные рисунка 1, напишите краткий отчет патентного поиска (ПК-4.1)

5.MOSSPP_8TOP_FOM_5

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и	ПК-3.3 Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и

готовой продукции питания	микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4 Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1 Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.3 Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

ЗАДАНИЕ № 5 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Дисциплина «Методы определения состава и свойств пищевых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.3	Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4	Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1	Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-4.3	Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

1. Результаты пяти параллельных определений массовой доли белка в образцах свинины составили, %: 15,25; 13,665; 14,775; 13,62; 13,345. Для анализа была взята навеска продукта массой 3 г и взвешена с точностью до второго знака после запятой.

2. Приведены данные патентного поиска (Рис. 1).



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(51) МПК
A23C 19/076 (2006.01)
A23C 3/04 (2006.01)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

Статус: не действует (последнее изменение статуса: 16.04.2021)

<p>(21)(22) Заявка: 2016113474, 07.04.2016</p> <p>(24) Дата начала отсчета срока действия патента: 07.04.2016</p> <p>Приоритет(ы):</p> <p>(22) Дата подачи заявки: 07.04.2016</p> <p>(43) Дата публикации заявки: 12.10.2017 Бюл. № 29</p> <p>(45) Опубликовано: 07.11.2017 Бюл. № 31</p> <p>(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: KZ 25842 A4, 16.02.2012. RU 2125690 C1, 27.01.1999. JP 58020150 A, 05.02.1983. БУЯНОВА И.В. "НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ЗАМОРОЖИВАНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ". Техника и технология пищевых производств. Том 1, N24, 2012, с.22-26. RU 2007110957 A, 10.10.2008. HU 75548 T, 20.12.1994.</p> <p>Адрес для переписки: 302019, г. Орел, ул. Генерала Родина, 69, ФГБОУ ВО Орловский ГАУ</p>	<p>(72) Автор(ы): Сергеева Екатерина Юрьевна (RU), Мамаев Андрей Валентинович (RU), Родина Наталья Дмитриевна (RU)</p> <p>(73) Патентообладатель(и): Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Орловский государственный аграрный университет" (RU)</p>
--	---

(54) Способ получения детского творожка с использованием процесса замораживания

Рис. 1 Скрин страницы патента RU 2 634 869

ЗАДАНИЕ

- Используя знания термогравиметрического метода определения массовой доли влаги, охарактеризуйте принцип используемого исследования, опишите методику пробоподготовки и определения данного показателя (ПК-3.3);
- Пользуясь статистическим критерием к совокупности числовых данных, правильно представьте результаты, проведите анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Результаты анализа оформите с использованием основного подхода научных исследований с указанием доверительного интервала (ПК-4.3).
- Опишите основные этапы патентного исследования по теме «Способ производства натуральных рыбных консервов с добавлением масла для длительного хранения», используя данные рисунка 1, напишите краткий отчет патентного поиска (ПК-4.1)

6.MOSSPP_8TOP_FOM_6

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.3 Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и

	улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4 Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1 Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.3 Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

ЗАДАНИЕ № 6 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Дисциплина «Методы определения состава и свойств пищевых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.3	Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4	Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1	Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-4.3	Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

1. Результаты пяти параллельных определений содержания золы в образцах составили, %: 1,25; 1,365; 1,475; 1,36; 1,335. Для анализа была взята навеска продукта массой 5 г и взвешена с точностью до третьего знака после запятой.

2. Приведены данные патентного поиска (Рис. 1).



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(51) МПК
A23D 9/00 (2006.01)
C11B 1/00 (2006.01)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

Статус: не действует (последнее изменение статуса: 17.12.2018)
Пошлина: учтена за 8 год с 15.12.2014 по 14.12.2015

(21)(22) Заявка: 2009140735/13, 14.12.2007	(72) Автор(ы): МАРКЕС ГОМЕС Амадор (ES), КОСТА ЭСКОДА Тельм (ES)
(24) Дата начала отсчета срока действия патента: 14.12.2007	(73) Патентообладатель(и): МЕДИТЕРРАНЕА ИДЕНТИТАТ, С.Л. (ES)
Приоритет(ы): (30) Конвенционный приоритет: 04.04.2007 EP 07380090.6; 27.04.2007 US 60/924,038	
(43) Дата публикации заявки: 10.05.2011 Бюл. № 13	
(45) Опубликовано: 27.04.2012 Бюл. № 12	
(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: US 6309652 B1, 30.10.2001. JP 2004307709 A, 04.11.2004. EP 1430781 A1, 23.06.2004.	
(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на национальной фазе: 05.11.2009	
(86) Заявка РСТ: EP 2007/063977 (14.12.2007)	
(87) Публикация заявки РСТ: WO 2008/122320 (16.10.2008)	
Адрес для переписки: 129090, Москва, ул.Б.Спаская, 25, стр.3, ООО "Юридическая фирма Городисский и Партнеры", пат.пов. А.В.Мицу, рег.№ 364	

(54) КОНСЕРВИРОВАННАЯ ОЛИВКОВАЯ ПАСТА

Рис. 1 Скрин страницы патента RU 2 448 468

ЗАДАНИЕ

1. Используя знания термогравиметрического метода определения массовой доли влаги, охарактеризуйте принцип используемого исследования, опишите методику пробоподготовки и определения данного показателя (ПК-3.3);
2. Пользуясь статистическим критерием к совокупности числовых данных, правильно представьте результаты, проведите анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Результаты анализа оформите с использованием основного подхода научных исследований с указанием доверительного интервала (ПК-4.3).
3. Опишите основные этапы патентного исследования по теме «Консервированная оливковая паста», используя данные рисунка 1, напишите краткий отчет патентного поиска (ПК-4.1)

7.MOSSPP_8TOP_FOM_7

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.3 Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические

	функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4 Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1 Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.3 Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

ЗАДАНИЕ № 7 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Дисциплина «Методы определения состава и свойств пищевых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.3	Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4	Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1	Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-4.3	Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

1. При определении активной кислотности (рН) образцов свинины были получены следующие значения: 6,55; 6,70; 6,10; 5,95; 6,80.

2. Приведены данные патентного поиска (Рис. 1).



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(51) МПК
A23L 1/317 (2006.01)
A23L 1/314 (2006.01)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

Статус: не действует (последнее изменение статуса: 07.03.2018)

<p>(21)(22) Заявка: 2013109341/13, 01.03.2013</p> <p>(24) Дата начала отсчета срока действия патента: 01.03.2013</p> <p>Приоритет(ы): (22) Дата подачи заявки: 01.03.2013</p> <p>(45) Опубликовано: 10.08.2014 Бюл. № 22</p> <p>(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: РОГОВ И.А. И ДР., Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, М.: Колос, 1997, с.223-225. RU 2435456 C1, 10.12.2011. RU 2306721 C2, 27.09.2007. RU 1337038 A1, 15.09.1987</p> <p>Адрес для переписки: 350072, г.Краснодар, Московская ул., 2, ФГБОУ ВПО "КубГТУ", отдел интеллектуальной и промышленной собственности, Начальнику ОИПС Разведской Л.В.</p>	<p>(72) Автор(ы): Герасимова Наталья Юрьевна (RU), Голованева Татьяна Васильевна (RU)</p> <p>(73) Патентообладатель(и): Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Кубанский государственный технологический университет" (ФГБОУ ВПО "КубГТУ") (RU)</p>
--	--

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОТЛЕТ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

Рис. 1 Скрин страницы патента RU 2 525 256

ЗАДАНИЕ

- Используя знания термогравиметрического метода определения массовой доли влаги, охарактеризуйте принцип используемого исследования, опишите методику пробоподготовки и определения данного показателя (ПК-3.3);
- Пользуясь статистическим критерием к совокупности числовых данных, правильно представьте результаты, проведите анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Результаты анализа оформите с использованием основного подхода научных исследований с указанием доверительного интервала (ПК-4.3).
- Опишите основные этапы патентного исследования по теме «Способ производства мясорастительных котлет из мяса кролика», используя данные рисунка 1, напишите краткий отчет патентного поиска (ПК-4.1)

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.