Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Максимов Алексей Борисович МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ Должность: директор департамента по образовательной получие СТАЙСКОЙ ФЕДЕРАЛИИИ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Дата подписания: 14.11.2023 16:07:53

Уникальный программный федеральное государственное автономное образовательное учреждение

8db180d1a3f02ac9e60521a5672742735c18b1d6 высшего образования

«Московский политехнический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Лекан факультета химической технологии и биотехнологии

Гин Велуков С.В. /

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

для проверки сформированности компетенции ОПК-1 Способен анализировать, обобщать и использовать фундаментальные и прикладные знания в области биотехнологии для решения существующих и новых задач в профессиональной области

> Направление подготовки 19.04.01 Биотехнология

Профиль подготовки (образовательная программа) «Промышленная биотехнология и биоинженерия»

> Квалификация (степень) выпускника магистр

> > Форма обучения очная

ОПК-1. Способен анализировать, обобщать и использовать фундаментальные и прикладные знания в области биотехнологии для решения существующих и новых задач в профессиональной области

ИОПК-1.1. Знает научные направления и проблемы в биотехнологии и смежных областях знаний

ИОПК-1.2. Готов к теоретическому анализу и экспериментальной проверке теоретических гипотез в смежных областях

профессиональной деятельности

ИОПК -1.3. Владеет научной и технической подготовкой по применению знаний для решения задач в области биотехнологии и экономики

Компетенция формируется дисциплинами:

| Б.1.1.3 Методология разработки промышленных биотехнологий | 1 семестр |
|---|-----------|
| Б.1.1.5 Право интеллектуальной собственности | 2 семестр |

Вопросы и задания для проверки сформированности компетенции

Дисциплина «Методология разработки промышленных биотехнологий»

Задания в открытой форме Оценочные средства: задания в открытой форме

- 1. Классификация биотехнологических производств.
- 2. Что такое производственная организация?
- 3. Особенности современных штаммов-продуцентов в промышленности
- 4. Выявление или разработка метода обнаружения потенциальных штаммов-продуцентов или деструкторов в природе
- 5. Разработка методологии культивирования фотосинтезирующих микроорганизмов.
- 6. Выделение из природы путем скрининга в микробных популяциях на основании аналитических методов обнаружения.
- 7. Скрининг штаммов (первичный и уточняющий).
- 8. Критерии оценки продуктивности штамма
- 9. Скрининг штаммов в условиях глубинного культивирования
- 10. Депонирование штамма в коллекции микроорганизмов
- 11. Общие принципы конструирования новых организмов для биотехнологии
- 12. Изучение влияния различных источников углерода, азота, ростовых факторов на биосинтетическую активность штамма.
- 13. Подбор компонентов питательной среды.
- 14. Биореакторы для культивирования микроорганизмов. Классификация и конструктивные особенности биореакторов.
- 15. Материально-энергетический баланс роста микроорганизмов.
- 16. Опишите общую последовательность технологических процессов.
- 17. Оптимизация условий культивирования (рН, аэрации и перемешивания).
- 18. Выбор критериев масштабирования процесса культивирования.
- 19. Методы, используемые для получения чистых продуктов: хроматография, электрофорез.
- 20. Методы обеспечения и контроля качества готовой продукции.
- 21. Выбор аппаратуры для биотехнологического производства.
- 22. Анализ целевого продукта.

- 23. Разработка методов контроля продуцента на стадии культивирования, микробиологического контроля производства.
- 24. Современные аналитические методы в биотехнологии: газожидкостная и высокоэффективная хроматография.
- 25. Принципы разработки лабораторного регламента получения целевого продукта.
- 26. Микробиологический контроль биотехнологического процесс.
- 27. Классификация биотехнологических производств и процессов.
- 28. Конструирование и масштабирование биореакторов.
- 29. Аппаратурно-технологическая схема в составе проекта проектирования предприятия
- 30. Разработка опытного технологического регламента.

| No | Вопрос | Ответ |
|----|---|--|
| 1. | Классификация биотехнологических производств. | Классификация биотехнологических производств: биофармацевтика, биомедицина, промышленная биотехнология, биоэнергетика, сельскохозяйственная биотехнология, пищевая биотехнология, лесная, морская, природохранная (экологическая) биотехнология. |
| 2. | Что такое производственная организация? | Производственная организация — это структура производственных факторов, обеспечивающая их взаимодействие с целью получения максимальных результатов в короткое время при минимальных затратах. |
| 3. | Особенности современных штаммов-продуцентов в промышленности. | Современный биообъект, используемый в биотехнологической промышленности — это суперпродуцент, отличающийся от исходного природного штамма высокий выход целевого продукта, способный расти на относительно дешевых питательных средах, устойчивый к фагам. |
| 4. | Выявление или разработка метода обнаружения потенциальных штаммов-продуцентов или деструкторов в природе | Выявление и разработка метода обнаружения потенциальных штаммов-продуцентов или деструкторов в природе заключается в селектировании штаммов и получении рекомбинантных микроорганизмов методами генной инженерии; разработке новых селективных методов выделения микроорганизмов из различных экосистем, в поиске перспективных продуцентов антибиотических веществ. |
| 5. | Разработка методологии культивирования фотосинтезирующих микроорганизмов | Методы культивирования фотосинтезирующих микроорганизмов заключаются в поддержании максимального значения интенсивности фотосинтеза микроорганизмов в фотореакторе путем изменения интенсивности насыщения суспензии микроорганизмов углекислотой. |
| 6. | Выделение из природы путем скрининга в микробных популяциях на основании аналитических методов обнаружения. | При выделении из природы штаммов проводят скрининг микробных популяций с учетом источника энергии, углерода, азота и фосфора, температуры, водородного показателя, концентрации тяжёлых металлов, наличия специфического антибиотика в среде, концентрации растворённого кислорода, осмотического давления среды, спектра и интенсивности света. |

| 7 | | П У |
|-----|--|---|
| 7. | Скрининг штаммов | Первичный скрининг: анализы, необходимые для |
| | (первичный и | обнаружения и выделения новых микробных видов, |
| | уточняющий). | обладающих желаемыми характеристиками. Вторичный |
| | | скрининг: идентификация полезных микроорганизмов в |
| | | процессе ферментации. |
| 8. | Критерии оценки | Оценка продуктивности штамма: чувствительность, |
| | продуктивности | эффективность, показатель стабильности основных свойств |
| | штамма | микроорганизмов, дифференцирующие свойства, скорость |
| | | роста, показатель ингибиции, показатель прорастания |
| | | микробных клеток. |
| 9. | Скрининг штаммов в | Скрининг штаммов при глубинном культивировании |
| | условиях глубинного | происходит по метаболитам, выделенным продуцентом и |
| | культивирования | находящимся в объеме культуральной жидкости. |
| 10. | Депонирование в | Под депонированием штамма понимается передача его в |
| | коллекции | коллекцию, регистрация, хранение и выдача образца |
| | микроорганизмов | микроорганизма заинтересованным лицам в соответствии с |
| | | установленными правилами. Депонирование штаммов в |
| | | коллекции необходимо: для обеспечения их долгосрочного |
| | | гарантированного сохранения; гарантии качества |
| | | биологических препаратов; для целей патентной процедуры |
| 11 | 06,,,,, | и защиты авторских прав. |
| 11. | Общие принципы | Общие принципы конструирования новых организмов для |
| | конструирования | биотехнологии: инструментами в технологии |
| | новых организмов для биотехнологии | рекомбинантных ДНК являются ферменты нуклеинового |
| | ОИОТЕХНОЛОГИИ | обмена и, прежде всего, эндонуклеазы рестрикции |
| 12. | Изучение влияния | (рестриктазы). Важнейшим фактором среды, влияющим на накопление |
| 12. | различных источников | биомассы, являются источники углерода. Питательные |
| | углерода, азота, | среды готовят из различных видов сырья, которые условно |
| | ростовых факторов на | делятся на две группы: синтетические и натуральные. |
| | биосинтетическую | Источником азота могут быть органические и |
| | активность штамма | неорганические субстраты. Большое влияние на рост |
| | WICH 21 2 22 W. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. | продуцентов оказывает минеральный состав среды |
| | | (наиболее значимыми являются азот, фосфор и калий). К |
| | | ростовым факторам относят витамины, аминокислоты, |
| | | пурины и пиримидины. |
| 13. | Подбор компонентов | Для обеспечения разнообразных типов метаболизма |
| | питательной среды. | микроорганизмов питательные среды должны |
| | | соответствовать следующим требованиям: содержать все |
| | | элементы, из которых строится клетка, иметь достаточную |
| | | влажность, концентрацию солей, рН среды, окислительно- |
| | | восстановительный потенциал среды. |
| 14. | Биореакторы для | Различают следующие типы ферментеров: |
| | культивирования | 1. Биореакторы непрерывного действия с мешалкой |
| | микроорганизмов. | 2. Биореакторы с барботажной колонной |
| | Классификация и | 3. Эрлифтные биореакторы |
| | конструктивные | 4. Реакторы с уплотненным слоем |
| | особенности | 5. Биореактор с псевдоожиженным слоем |
| | биореакторов | 6. Фотобиореактор |
| | | 7. Мембранный биореактор |
| | | 8. Вращающийся барабанный биореактор |

| | | 9. Туманный биореактор 10. Биореактор с иммобилизованными клетками 11. Биореактор с активным илом |
|-----|----------------------------------|---|
| | | 12. Погружной мембранный биореактор |
| | | 13. Биореактор с обратной мембраной |
| 15. | Материально- энергетический | Теория материально-энергетического баланса роста клеточных популяций заключается в количественном |
| | баланс роста | описании перераспределения вещества и энергии |
| | микроорганизмов | субстратов роста в вещество и энергию клеток и продуктов |
| | | метаболизма, а также генерации метаболического тепла. |
| 16. | Опишите общую последовательность | Общая последовательность технологических процессов: 1) приготовление питательной среды; |
| | технологических | 2) подготовка посевного материала; |
| | процессов | 3) культивирование микроорганизмов; |
| | процессов | 4) выделение целевого продукта; |
| | | 5) очистка целевого продукта. |
| 17. | Оптимизация условий | При оптимизации рН среды учитывают физиологические |
| | культивирования (рН, | свойства продуцента: нейтрофилы, алкалифилы и |
| | аэрации и | ацидофилы, а также рассчитывают выход биомассы в |
| | перемешивания) | пересчете на единицу массы использованного субстрата. |
| | | Оптимизация аэрации питательной среды стерильным |
| | | воздухом или кислородом увеличивает выход |
| | | биомассы при культивировании аэробных |
| | | микроорганизмов в жидкой питательной среде. В |
| | | результате оптимизации перемешивания культуральной |
| | | жидкости происходит выравнивание концентраций |
| | | компонентов субстрата и повышается производительность, |
| | | снижаются энергетические затраты. |
| 18. | Выбор критериев | Критерии масштабирования: удельная мощность, скорость |
| 10. | масштабирования | вращения импеллера, сила сдвига, создаваемую импеллером |
| | процесса | и удельная мощность массопереноса, коэффициент |
| | культивирования | массопереноса. |
| 19. | Методы, | Хроматография представляет собой метод в основе |
| | используемые для | которого лежит распределение веществ между двумя |
| | получения чистых | фазами — неподвижной (твёрдая фаза или жидкость, |
| | продуктов: | связанная на инертном носителе) и подвижной (газовая или |
| | хроматография, | жидкая фаза, элюент). Электрофорез является методом |
| | электрофорез | разделения молекул по их заряду. |
| 20. | Методы обеспечения и | Обеспечение качества производства биотехнологических |
| | контроля качества | продуктов в целом базируется на системе менеджмента |
| | готовой продукции | качества ISO 9001. Для биопрепаратов особенное значение |
| | | приобретают следующие элементы обеспечения |
| | | качества: контроль исходных материалов, контроль |
| | | сырья, контроль критичных показателей, валидация |
| | | процесса производства. |
| 21. | Выбор аппаратуры для | Биореакторы представляют собой аппараты, в которых |
| | биотехнологического | проходят процессы микробиологического синтеза. |
| | производства. | Аппараты могут работать как в периодическом, так и в |
| | | непрерывном режиме. При этом оборудование для |

| непрерывных процессов может относиться как к ре идеального смешения, так и идеального вытеснени аэрации они могут содержать барботеры, воз фильтры, компрессоры. 22. Анализ целевого продукта Методы анализа готовой продукции включают микробиологические, химические, иммунологическ органолептические. 23. Разработка методов контроля продуцента на стадии культивирования в состояние микроорганизма-продуцента, создают для поддержания высокой активности продуцента, создают для поддержания высокой активности продуцента, создают периодические рассевы, высокопродуктивные колонии микроорганизма, кон ростом культуры и образованием ферментов. 24. Современные аналитические методы Высокоэффективная жидкостная хроматография (Е это метод разделения, который используется для разделения, которы и используется для разделения, которы используется для разделения, которы используется для разделения, которы и используется для разделения используется для разделения используется для разделения используется для разделения и используется для разделения и используется для разделения и используе | я. Для |
|--|---------------|
| аэрации они могут содержать барботеры, возфильтры, компрессоры. 22. Анализ целевого продукта Методы анализа готовой продукции включают микробиологические, химические, иммунологические органолептические. 23. Разработка методов контроля продуцента на стадии культивирования высокой активности продуцента, создают для поддержания высокой активности продуцента, создают культивирования, микробиологического контроля производства высокопродуктивные колонии микроорганизма, контроля производства высокопродуктивные колонии микроорганизма, контроль производства высокопродуктивные колонии микроорганизма, контротов производства высокопродуктивные колонии микроорганизма бактериофагов. 24. Современные Высокоэффективная жидкостная хроматография (В | |
| фильтры, компрессоры. | душные |
| 22. Анализ продукта Методы анализа готовой продукции включают микробиологические, химические, иммунологическ органолептические. 23. Разработка методов контроля продуцента на стадии культивирования на стадии культивирования, микробиологического контроля производства Контроль продуцента на стадии культивирования вы состояние микроорганизма-продуцента, создают для поддержания высокой активности продуцента, с оздают периодические рассевы, проводят периодические рассевы, высокопродуктивные колонии микроорганизма, кон ростом культуры и образованием ферментов. Микробиологический контроль производства вы отсутствие посторонних микроорганизмо бактериофагов. 24. Современные Высокоэффективная жидкостная хроматография (Е | |
| тродукта микробиологические, химические, иммунологическое органолептические. 23. Разработка методов контроля продуцента на стадии культивирования высокой активности продуцента, создают для поддержания высокой активности продуцента, создают культивирования, микробиологического контроля производства высокопродуктивные колонии микроорганизма, контроля производства высокопродуктивные колонии микроорганизма, контроль производства высокопродуктивные посторонних микроорганизмобактериофагов. 24. Современные Высокоэффективная жидкостная хроматография (В | |
| органолептические. 23. Разработка методов контроля продуцента на стадии культивирования вы состояние микроорганизма-продуцента, создают для поддержания высокой активности продуцента, создают культивирования, микробиологического контроля производства высокопродуктивные колонии микроорганизма, контроля производства ростом культуры и образованием ферментов. Микробиологический контроль производства вы отсутствие посторонних микроорганизмобактериофагов. 24. Современные Высокоэффективная жидкостная хроматография (В | |
| Разработка методов контроля продуцента на стадии культивирования вы состояние микроорганизма-продуцента, создают для поддержания высокой активности продуцента, создают культивирования, микробиологического контроля производства высокопродуктивные колонии микроорганизма, контроля производства высокопродуктивные колонии микроорганизма, контроль производства высокопродуктивные колонии микроорганизма, контроль производства высокопродуктивные колонии микроорганизма, контроль производства высокотронних микроорганизмобактериофагов. Современные Высокоэффективная жидкостная хроматография (В | ие, |
| контроля продуцента на стадии культивирования, микробиологического контроля производства производства востояние микробиологический контроль производства востояние микроорганизма-продуцента, создают для поддержания высокой активности продуцента, создают для поддержания высокой высокой высокой высокой высокой высокой высокой высок | |
| на стадии культивирования, микробиологического контроля производства ростом культуры и образованием ферментов. Микробиологический контроль производства в отсутствие посторонних микроорганизмобактериофагов. На стадии культивности продуцента, образования продущента на диссоциативные ва проводят периодические рассевы, высокопродуктивные колонии микроорганизма, кон ростом культуры и образованием ферментов. Микробиологический контроль производства вы отсутствие посторонних микроорганизмобактериофагов. 24. Современные | |
| культивирования, микробиологического контроля высокопродуктивные колонии микроорганизма, кон производства ростом культуры и образованием ферментов. Микробиологический контроль производства вы отсутствие посторонних микроорганизмо бактериофагов. 24. Современные Васисплением продуцента на диссоциативные ва проводят периодические рассевы, высокопродуктивные колонии микроорганизма, кон ростом культуры и образованием ферментов. Микробиологический контроль производства вы отсутствие посторонних микроорганизмо бактериофагов. | - |
| микробиологического контроля высокопродуктивные колонии микроорганизма, кон ростом культуры и образованием ферментов. Микробиологический контроль производства вы отсутствие посторонних микроорганизмо бактериофагов. 24. Современные Высокоэффективная жидкостная хроматография (В | |
| контроля производства высокопродуктивные колонии микроорганизма, кон ростом культуры и образованием ферментов. Микробиологический контроль производства вы отсутствие посторонних микроорганизмо бактериофагов. 24. Современные Высокоэффективная жидкостная хроматография (В | - |
| производства ростом культуры и образованием ферментов. Микробиологический контроль производства вы отсутствие посторонних микроорганизмо бактериофагов. 24. Современные Высокоэффективная жидкостная хроматография (В | отбирая |
| Микробиологический контроль производства внотсутствие посторонних микроорганизмобактериофагов. 24. Современные Высокоэффективная жидкостная хроматография (В | троль за |
| отсутствие посторонних микроорганизмо бактериофагов. 24. Современные Высокоэффективная жидкостная хроматография (Е | |
| бактериофагов. 24. Современные Высокоэффективная жидкостная хроматография (В | |
| 24. Современные Высокоэффективная жидкостная хроматография (Е | В И |
| | D 4 7 4 7 7) |
| ЗНЗПИТИЧЕСКИЕ МЕТОЛЬІ ЭТО МЕТОЛ ВОЗПЕЛЕНИЯ ГОТОВІ Й ИСПОЛІ ЗУЕТСЯ ПЛЯ ВОЗ | |
| | |
| в биотехнологии: и очистки сложных смесей биологических молекул. | |
| газожидкостная и хроматография — метод разделения веществ, при | котором |
| высокоэффективная газ двигается относительно твердого сорбента. | |
| хроматография | |
| 25. Принципы разработки Лабораторный регламент устанавливает | методы |
| лабораторного изготовления продукции и условия, обеспечи | |
| регламента получения воспроизводимость технологических процес | |
| целевого продукта лабораторных условиях со стабильными выходами, | а также |
| правила техники безопасности. | |
| 26. Микробиологический Микробиологический контроль биотехноло | |
| контроль производств включает: контроль чистоты и акт | |
| | льности |
| процесса подготовленной питательной среды для культиви | |
| контроль стерильности поступающего на все | |
| | онтроль |
| микробиологической чистоты готового продукта. | |
| 27. Классификация Биотехнологические производства: перерабаты | |
| биотехнологических биотехнологическое производство; массовое; произ | |
| | дуктов, |
| процессов. пользующегося незначительным спросом на рын | |
| производственные биотехнологические процессы | делятся |
| на основные, вспомогательные и обслуживающие. | |
| | акторов |
| масштабирование является физиология продуцента. Различают механ | |
| биореакторов. аэрлифтные и газо-вихревые биореактор | |
| также аэробные (с подачей воздуха или газовых с | |
| | орода) и |
| комбинированные — аэробно-анаэробные. На ос | |
| модели биореактора с механическим перемешива | |
| аэрацией выбираются критерии и разрабатывается м | етодика |
| его масштабирования при переносе данных, получе | |
| лабораторных установках в промышленные биореан | |

| 29. | Аппаратурно- | На начальном этапе технологического проектирования | |
|-----|---------------------|--|--|
| | технологическая | осуществляется анализ исходных данных и | |
| | схема в составе | технологических процессов, выбор оборудования, | |
| | проекта | разработка принципиальной технологической схемы. На | |
| | проектирования | основании такого анализа определяют последовательность | |
| | предприятия | технологических операций и предварительный выбор | |
| | | оборудования (аппаратурное оформление). Схему | |
| | | организации производства, технологические и | |
| | | планировочные решения разрабатывают для данной | |
| | | номенклатуры и объема производства. | |
| 30. | Разработка опытного | Технологический регламент (ТР) — документ, который | |
| | технологического | должен соответствовать нормативам и фиксировать | |
| | регламента | технологический режим, определять порядок проведения | |
| | | операций технологического процесса, обеспечивая условия | |
| | | выпуска продукции требуемого качества и эксплуатации | |
| | | производства. Кроме того, в этом документе прописываются | |
| | | меры безопасности для сотрудников и охраны окружающей | |
| | | среды. Разработка ТР основывается на документации, | |
| | | составляемой для опасного производственного объекта. | |

Тестовые вопросы по дисциплине

Вопрос 1

Установите соответствие методов и процесса разрушения клеток

- 1. гидролиз
- 2. ферментолиз
- 3. автолиз
- А. разрушение клеточных оболочек под действием химических реагентов и температуры
 - Б. разрушение клеточных оболочек под действием ферментов
 - В. разрушение клеточных стенок собственными ферментами организма

Вопрос 2. Установите соответствие трех ключевых стадий биотехнологического процесса

- 1. Подготовительная
- 2. Ферментации
- 3. Постферментационная: получение готовой продукции
- А. обработка сырья, приготовление питательных сред
- Б. рост микроорганизмов, получение продукта
- В. очистка целевого продукта

Вопрос 3. Установите соответствие фаз роста вешенки характеристикам, и длительности технологического режима

- 1. вегетативный рост мицелия
- 2. стимуляция плодообразования
- 3. плодообразование
- 4. плодоношение
- А. 10-15 дней при температуре воздуха 22-28 град.
- Б. 3-4 дня 0-5 град.
- В. 2-3 дня 14-23 град.
- Г. 30-45 дней 14-23 град.

Bonpoc 4. Расставьте цифры операций в соответствии с технологией получения молочной кислоты из сброженного раствора

- 1. А. Осветление
- 2. Б. Центрифугирование
- 3. В. Кристаллизация
- 4. Г Разложение лактата кальция
- 5. Д Упаривание
- 6. Е. Фильтрование

Вопрос 5. Содержание продукта после стадии ферментации в общей схеме составляет

- 1. 0,1-1%
- 2. до 2%
- 3. до 10%
- 4. 50-80%
- 5. 80-100%

Вопрос 6. Какие продукты промышленной биотехнологии применяют в медицине?

- 1. кровезаменители
- 2. антибиотики
- 3. инсулин
- 4. витамины
- 5. кормовые добавки
- 6. биопестициды

Вопрос 7. Для чего используют аммиачную воду после стадии гидролиза в белковом производстве

- 1. для нейтрализации кислоты
- 2. для повышения уровня азота в питательной среде
- 3. для прорастания азотфиксирующих бактерий
- 4. для снижения температуры гидролизата

Вопрос 8. Выберите важные характеристики для отбора продуцента белка

- 1. удельная скорость роста
- 2. выход биомассы по белку на данном субстрате
- 3. рост на белоксодержащем субстрате
- 4. возможность использовать эрлифтный барботер

Вопрос 9. Какие продукты промышленной биотехнологии используются в растениеводстве

- 1. пробиотики
- 2. силосные закваски
- 3. вакцины
- 4. биопестициды
- 5. кормовой белок
- 6. безвирусная рассада

Bonpoc 10. Какой технологический прием применяют для стимуляции образования примордий вешенки

- 1. резкое понижение температуры воздуха в растильной камере
- 2. резкое повышение температуры воздуха в растильной камере

- 3. облучение УФ лучами
- 4. перемешивание

Вопрос 11. Ферменты катализирующие процесс синтеза лимонной кислоты

- 1. декарбоксилаза
- 2. цитратсинтетаза
- 3. пектиназа
- 4. коэнзимА

Вопрос 12. Процесс осаждения соли цитрата описывается следующим уравнением:

- 1. $2C_6H_8O_7 + 3CaCO_3$
- 2. $Ca_3(C_6H_5O_7)_2 + 3CO_2 + 3H_2O$
- 3. $Ca_3(C_6H_5O_7)_2 + 3H_2SO_4$
- 4. $2C_6H_8O_7 + 3CaSO_4$
- 5. $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_3H_5COOH + 2CO_2 + 2H_2$

Вопрос 13. Укажите, каким способом очищают культуральную жидкость в производстве уксуса столового

- 1. упаривание
- 2. осветление
- 3. перегонка
- 4. вымораживание
- 5. фильтрация
- 6. сепарирование

Вопрос 14. Укажите, какое вещество используют для осветления уксусной кислоты

- 1. активированный уголь
- 2. сульфид бария
- 3. гипс
- бентонит

Вопрос 15. Укажите, какое вещество используют для очистки молочной кислоты

- 1. активированный уголь
- 2. серную кислоту
- 3. гипс
- 4. бентонит

Вопрос 16. Выберите требования к штаммам производства спирта

- 1. вызывать активное брожение
- 2. утилизировать крахмал
- 3. подвергаться автолизу при концентрации спирта максимального значения
- 4. выдерживать высокие температуры
- 5. максимально эффективно утилизировать субстрат
- 6. выдерживать высокие концентрации спирта в культуральной жидкости

Вопрос 17. Почему опасен спирт, полученный в условиях нерегламентируемого производства

- 1. Остается много несброженного сахара
- 2. Присутствуют сивушные масла
- 3. Низкая концентрация спирта

4. Высокая концентрация спирта

Bonpoc 18. Экономическое преимуществе биотехнологического производства, основанного на иммобилизованных биообъектах, перед традиционным обусловлено:

- 1. меньшими затратами труда
- 2. более дешевым сырьем
- 3. многократным использованием биообъекта
- 4. ускорением производственного процесса

Вопрос 19. Выберите основную методологию иммобилизации фермента в производстве

- 1. связывание субстрата с ферментом при сохранении его каталитической активности
 - 2. проявление каталитических свойств фермента и его устойчивости
- 3. проявление устойчивости фермента при сохранении его каталитической активности
 - 4. связывание фермента с коферментом

Вопрос 20. Укажите преимущества использования иммобилизованных клеток:

- 1. Отсутствие затрат на выделение и очистку ферментов
- 2. Высокая стабильность фермента
- 3. Способность к длительной регенерации кофакторов
- 4. Наличие побочных продуктов
- 5. Присутствие диффузного барьера

Вопрос 21. К физическим способам иммобилизации можно отнести

- 1. Адсорбцию
- 2. Включение в поры геля
- 3. Использование полупроницаемых мембран
- 4. Включение в двухфазную среду
- 5. Ковалентное сшивание

Вопрос 22. Иммобилизация целых клеток продуцентов лекарственных веществ нерациональна в случае

- 1. высокой лабильности целевого продукта (лекарственного вещества)
- 2. использования целевого продукта только в инъекционной форме
- 3. внутриклеточной локализации целевого продукта
- 4. высокой гидрофильности целевого продукта.

Bonpoc 23. Колоночный биореактор для иммобилизации целых клеток должен отличаться от реактора для иммобилизации ферментов

- 1. большим диаметром колонки
- 2. отводом газов
- 3. более быстрым движением растворителя
- 4. формой частиц нерастворимого носителя

Вопрос 24. Наибольшее число антибиотиков синтезируют ферментацией микроорганизмов этого рода

- 1. Streptomyces
- 2. Micrococcus
- 3. Saccharomyces
- 4. Aspergillus

Вопрос 25. Получение эргостерина проводят с использованием:

- 1. Облучения гамма-лучами
- 2. Облучения УФ-лампами
- 3. Осаждения клеток

Вопрос 26. Аминокислоты в промышленности получают

- 1. Гидролизом природного сырья
- 2. Химическим синтезом
- 3. Адсорбцией
- 4. Микробиологическим синтезом
- 5. Биотрансформацией с помощью м/о и/или ферментов

Вопрос 27. Сырьем для производства биогаза является

- 1. Жир
- 2. Птичий помет
- 3. Бытовые отходы
- 4. Силосные культуры
- 5. Все выше перечисленное

Вопрос 28. Укажите, какие соединения входят в состав биогаза:

- 1. Метан
- 2. Бутан
- 3. Пропан
- 4. Углекислый газ

Вопрос 29

Укажите, какое из перечисленных уравнений отражает химизм биосинтеза уксусной кислоты

- 1. $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2 + E$
- 2. $2C_2H_5OH + O_2 \rightarrow CH_3COOH + H_2O + E$
- 3. $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_4OHCOOH + E$
- 4. $C_{12}H_{22}O_{11} \rightarrow 2C_6H_8O_7 + 3H_2O + E$

Вопрос 30. Какой процесс предшествует кислотообразованию при биотехнологическом способе производства лимонной кислоты

- 1. спорообразование
- 2. образование мицелия
- 3. долив раствора мелассы
- аэрация

Вопрос 31. К биотехнологическим процессам относится

- 1. сульфатное разложение целлюлозы
- 2. химический синтез аминокислот
- 3. хлебопечение
- 4. горение торфа

5. химическое окисление железа

Вопрос 32. При очистке промышленных стоков применяют штаммы-деструкторы

- 1. природные микроорганизмы
- 2. постоянные компоненты активного ила
- 3. стабильные генно-инженерные штаммы
- 4. нестабильные генно-инженерные штаммы

Карта ответов

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---------|---------|---------|---------|-------|-------|----|-------|
| 1А, 2Б, | 1А, 2Б, | 1А, 2Б, | 1А, 2Б, | 1 | 1,2,3 | 7 | 1,2 |
| 3B | 3B | 3В, 4Г | 3В, 4Г, | | | | |
| | | | 5Д, 6Е | | | | |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 4,6 | 1 | 2 | 1 | 5 | 4 | 1 | 1,5,6 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 2 | 3 | 3 | 1,2 | 1,2,3 | 3 | 2 | 1 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 |
| 2 | 1,4,5 | 5 | 1,5 | 2 | 2 | 3 | 4 |

Дисциплина «Право интеллектуальной собственности»

Задания в открытой форме

- 1. Дайте понятие, что такое интеллектуальная собственность?
- 2. Какие основные институты права интеллектуальной собственности вы знаете?
- 3. Источники, составляющие систему законодательства об охране интеллектуальной собственности?
- 4. Дайте понятие объектов авторского права.
- 5. Кто является субъектами авторского права?
- 6. Дайте характеристику видов авторских прав.
- 7. Условия применения договоров авторских прав.
- 8. Что такое права, смежные с авторскими?
- 9. Какой договор необходимо составить издательству с автором при заказе на создание учебника?
- 10. Какой договор необходимо составить издательству с автором при публикации произведения науки?
- 11. Какие виды патентных прав вам известны?
- 12. Когда возникают и прекращаются права на фирменное наименование?
- 13. Что относят к средствам индивидуализации юридического лица?
- 14. Какой договор необходимо составить на право пользования полезной модели?
- 15. Как оформить патентные права?
- 16. Что относится к объектам патентного права?
- 17. Кто является субъектами патентного права?
- 18. Какие способы защиты права на фирменное наименование?
- 19. Что такое товарный знак?
- 20. Что такое знак обслуживания?
- 21. Какие виды товарных знаков вам известны?
- 22. Кто является субъектом права на товарный знак?

- 23. Каковы условия охраны товарного знака?
- 24. Кто является субъектом права на наименование места происхождения товаров?
- 25. Каковы условия правовой охраны наименования места происхождения товаров?
- 26. Какие виды гражданско-правовой ответственности за нарушение интеллектуальных прав вы можете назвать?
- 27. Не являются объектами авторского права следующие произведения:
- 28. Что такое формула изобретения?
- 29. Сроки действия исключительных прав на изобретение, полезную модель, промышленный образец.
- 30. Можно ли передать авторское право?

| Вопрос | Ответ |
|---|--|
| 1. Дайте понятие, что такое интеллектуальная собственность? | В широком понимании термин означает закреплённое законом временное исключительное право, а также личные неимущественные права авторов на результат интеллектуальной деятельности или средства индивидуализации. |
| 2. Какие основные институты права интеллектуальной собственности вы знаете? | Институт авторского права и смежных прав, институт патентного права, институт средств индивидуализации и институт нетрадиционных объектов интеллектуальной собственности. |
| 3. Источники, составляющие систему законодательства об охране интеллектуальной собственности? | В Российской Федерации основными источниками права интеллектуальной собственности являются: Конституция РФ, Гражданский кодекс РФ, федеральные законы, подзаконные нормативноправовые акты и международные соглашения. К основным международным источникам права в области интеллектуальной собственности относятся: Конвенция об учреждении Всемирной организации интеллектуальной собственности 1967 г.; Всемирная (Женевская) конвенция об авторских правах 1952 г.; Парижская Конвенция по охране промышленной собственности 1883 г. и др. |
| 4. Дайте понятие объектов авторского права. | Это произведения науки, литературы и искусства независимо от достоинств и назначения произведения, а также от способа его выражения. |

| 5. Кто является субъектами авторского права? | Физические лица, Лица, обладающие исключительным правом на произведения, Организации управляющие имущественными правами авторов на коллективной основе. |
|---|---|
| б. Условия применения договоров авторских прав. | Авторский договор должен предусматривать такие обязательные условия как: - способы использования произведения (конкретные права, передаваемые по договору, в том числе — исключительные); - срок, на который передается авторское право; - территория, на которой может осуществляться использование; - размер вознаграждения и порядок определения размера вознаграждения за каждый способ использования; - порядок и сроки выплаты вознаграждения; - другие условия, которые сочтут существенными для данного договор |
| 7. Условия применения договоров авторских прав. | Авторский договор должен предусматривать такие обязательные условия как: • способы использования произведения (конкретные права, передаваемые по договору, в том числе – исключительные); • срок, на который передается авторское право; • территория, на которой может осуществляться использование; • размер вознаграждения и порядок определения размера вознаграждения за каждый способ использования; • порядок и сроки выплаты вознаграждения; • другие условия, которые сочтут существенными для данного договор |
| 8. Что такое права, смежные с авторскими? | Смежными с авторскими правами являются интеллектуальные права на результаты исполнительской |

| | деятельности (исполнения), фонограммы, сообщение в эфир или по кабелю радио— и телепередач (вещание организаций эфирного и кабельного вещания), содержание баз данных, а также на произведения науки, литературы и искусства, впервые обнародованные после их перехода в общественное достояние. |
|---|--|
| 9. Какой договор необходимо составить издательству с автором при заказе на создание учебника? | Договор авторского заказа, в котором одна сторона (автор) обязуется по заказу другой стороны (заказчика) создать обусловленное договором произведение науки, литературы или искусства на материальном носителе или в иной форме. |
| 10.Какой договор необходимо составить издательству с автором при публикации произведения науки? | Издательский лицензионный договор - о предоставлении права использования произведения автора с издателем, то есть с лицом, на которое в соответствии с договором возлагается обязанность издать произведение. |
| 11. Что относится к объектам патентного права? | Изобретение, полезная модель, промышленный уровень. |
| 12.Кто является субъектами патентного права? | Субъектами патентного права являются авторы изобретений, полезных моделей и промышленных образцов, патентообладатели, а также другие лица (не авторы), приобретающие по закону или договору некоторые патентные права. |
| 13. Как оформить патентные права? | Необходимо подать заявку на выдачу патента на изобретение, полезную модель или промышленный образец. Заявка подается в федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности лицом, обладающим правом на получение патента. |
| 14. Какие виды патентных прав вам известны? | Патентные права бывают трёх видов: - исключительные права (они же коммерческое) - право авторства (то есть право называться автором изобретения, модели, образца) |

| | - другие права (например, право на патентирование) |
|--|--|
| 15. Какой договор необходимо составить на право пользования полезной модели? | Лицензионный договор о передачи прав на пользование. |
| 16. Что относят к средствам индивидуализации юридического лица? | Средства индивидуализации юридического лица - это способы, позволяющие выделить конкретное юридическое лицо из множества других. К этим средствам относятся: наименование юридического лица; место нахождения юридического лица; средства индивидуализации товаров и услуг юридического лица: товарный знак, знаки обслуживания, наименование места происхождения товара (они рассмотрены в отдельном параграфе данного учебного пособия). |
| 17. Когда возникают и прекращаются права на фирменное наименование? | Исключительное право на фирменное наименование возникает со дня государственной регистрации юридического лица и прекращается в момент исключения фирменного наименования из единого государственного реестра юридических лиц в связи с прекращением юридического лица либо изменением его фирменного наименования |
| 18. Какие способы защиты права на фирменное наименование? | Защита права на фирменное наименование может быть осуществлена в административном и судебном порядке. Так, компания может обратиться с иском в арбитражный суд, или спор по соглашению сторон может быть рассмотрен третейским судом и через палату по патентным спорам. |
| 19. Что такое товарный знак? | Обозначение, цель которого обеспечить различие между товарами или услугами разных предприятий |
| 20. Что такое знак обслуживания? | Знак обслуживания — это товарный знак для обозначения какой-либо услуги, которая индивидуальна, неповторима, узнаваема, конкурентоспособна. |

| 21. Какие виды товарных знаков вам известны? | Товарные знаки могут быть изобразительными, словесными, комбинированными, звуковыми, трехмерными — представляющими собой упаковку товаров или сами товары. Кроме того, могут быть, защищены и цветовые решения товарных знаков, то есть товарный знак защищается в той цветовой гамме, в которой он был подан на регистрацию. |
|---|---|
| 22. Кто является субъектом права на товарный знак? | Субъектами права на товарный знак согласно Закону о товарных знаках являются юридические, а также физические лица, осуществляющие предпринимательскую деятельность |
| 23. Каковы условия охраны товарного знака? | Необходимыми условиями для охраны товарных знаков являются: наличие условного обозначения, которое может выражаться в словесном, изобразительном и комбинированном виде, новизна (быть новым для конкретного вида товаров) и его регистрация. |
| 24. Кто является субъектом права на наименование места происхождения товаров? | Субъектами права на наименование места происхождения являются физические и юридические лица. При этом право пользования наименованием места происхождения товара получают лица, осуществляющие хозяйственную деятельность в конкретном географическом объекте, при условии, что особые свойства производимых ими товаров обусловливаются природными условиями или людскими факторами данного географического объекта. |
| 25. Каковы условия правовой охраны наименования места происхождения товаров? | Наименование места происхождения товара признается и охраняется только в силу государственной регистрации такого наименования. Охрана прав конкретного правообладателя осуществляется при условии выдаче ему свидетельства об исключительном праве на такое наименование. |

| 26. Какие виды гражданско-правовой ответственности за нарушение интеллектуальных прав вы можете назвать? | Нарушение прав на интеллектуальную собственность может повлечь за собой гражданско-правовую, административную или уголовную ответственность. При этом, категория ответственности зависит от многих факторов, например, от вида нарушения, правового статуса нарушителя, степени причиненного вреда. | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| 27. Не являются объектами | Официальные документы (законы, | | | | |
| авторского права следующие произведения. | судебные решения, иные тексты законодательного, административного и судебного характера), а также их официальные переводы; государственные символы и знаки (флаги, гербы, ордена, денежные знаки и иные государственные символы и знаки); произведения народного творчества; сообщения о событиях и фактах, имеющие информационный характер | | | | |
| 28. Что такое формула изобретения? | Она выражает сущность и описывает признаки изобретения, позволяющие достичь нужного технического результата. | | | | |
| 29. Сроки действия исключительных прав на изобретение, полезную модель, промышленный образец | двадцать лет - для изобретений; десять лет - для полезных моделей; пять лет - для промышленных образцов. | | | | |
| 30. Можно ли передать авторское право? | Авторское право неотчуждаемо и остается за человеком, который создал произведение. Наследование авторских прав, так же, невозможно. | | | | |

Тестовые вопросы по дисциплине

Вопрос 1. Исключительные права - это

- 1) имущественные права
- 2) личные неимущественные права
- 3) личные неимущественные и имущественные права
- 4) личные неимущественные, имущественные и иные права

Вопрос 2. Существенные условия лицензионных договоров:

- 1) предмет и способ использования результата интеллектуальной деятельности
- 2) предмет и способ использования результата интеллектуальной деятельности, вознаграждение

- 3) предмет и способ использования результата интеллектуальной деятельности, вознаграждение и срок
 - 4) предмет и способ использования результата интеллектуальной деятельности, вознаграждение, срок и территория

Вопрос 3. На программы для ЭВМ распространяются:

- 1) авторские права
- 2) смежные права
- 3) патентные права
- 4) права на топологию интегральных микросхем

Вопрос 4. Лицензионный договор о предоставление права использовать изобретение заключается:

- 1) в простой письменной форме
- 2) в нотариальной форме
- 3) письменной форме с последующей государственной регистрацией
- 4) в нотариальной форме с государственной регистрацией

Вопрос 5. Ответственность автора по авторскому договору заказа в пределах

- 1) реального ущерба
- 2) реального ущерба и упущенной выгоды
- 3) убытков и неустойки
- 4) убытков и компенсации

Вопрос 6. По истечение, какого срока автору служебного произведения переходят исключительные права:

- 1) шести месяцев
- 2) года
- 3) трех лет
- 4) десяти лет

Вопрос 7. Укажите размер компенсаций в случае нарушения авторских прав (укажите сами)

Вопрос 8. Срок действия исключительных прав публикатора на произведение составляет:

- 1) 25 лет
- 2) 50 лет
- 3) 70 лет
- 4) бессрочно

Вопрос 9. Условия патентоспособности изобретения:

- 1) новизна, изобретательский уровень, промышленная применимость, оригинальность.
- 2) новизна, промышленная применимость, оригинальность
- 3) новизна, изобретательский уровень, оригинальность
- 4) новизна, изобретательский уровень, промышленная применимость

Вопрос 10. Способы клонирования человека являются:

- 1) объектами селекционных достижений
- 2) объектами патентных прав
- 3) не являются объектами патентных
- 4) объектами смежных прав

Вопрос 11. Срок действия патента на изобретение

- 1) двадцать лет с продлением на три года
- 2) двадцать лет с продлением на пять лет
- 3) пятнадцать лет с продлением на десять лет
- 4) десять лет с продлением на пять лет

Вопрос 12. Исключительное право на коммерческое обозначение прекращается:

- 1) если правообладатель не использует его в течение года
- 2) если правообладатель направит заявление в орган государственной власти по интеллектуальной собственности
- 3) бессрочно

Вопрос 13. Наименование места происхождение товаров подлежит государственной регистрации?

- да
- 2) нет
- 3) да, в случаях, предусмотренных законом

Вопрос 14. При регистрации товарного знака выдается

- 1) патент
- 2) свидетельство
- 3) сертификат
- 4) подтверждение соответствие

Вопрос 15. Обладателем исключительного права на фирменное наименование могут быть:

- 1) коммерческие юридические лица
- 2) юридические лица и индивидуальный предприниматель
- 3) коммерческие юридические лица и индивидуальный предприниматель
- 4) юридические, физические лица и публично-правовые образования

Вопрос 16. Интеллектуальные права — это

- 1) имущественные права
- 2) личные неимущественные права
- 3) личные неимущественные и имущественные права
- 4) личные неимущественные, имущественные и иные права

Вопрос 17. На базы данных распространяются:

- 1) авторские права
- 2) смежные права
- 3) патентные права

4) права на топологию интегральных микросхем

Вопрос 18. Авторами аудиовизуального произведения являются

- 1) режиссер
- 2) режиссер, композитор,
- 3) режиссер, композитор, сценарист
- 4) режиссер, продюсер, сценарист, композитор

Вопрос 19. Проекты официальных документов, символов и знаков

- 1) являются объектом авторского права
- 2) являются объектом смежных прав
- 3) не являются объектом авторских прав
- 4) не являются объектом смежных прав

Вопрос 20. Право авторство охраняется

- 1) бессрочно
- 2) в течение 50 лет после смерти
- 3) в течение 70 лет после смерти
- 4) является общенародным достоянием

Вопрос 21. Лицензионный договор о предоставление права использовать произведения заключается:

- 1) в простой письменной форме
- 2) в нотариальной форме
- 3) письменной форме с последующей государственной регистрацией
- 4) в нотариальной форме с государственной регистрацией

Вопрос 22. Как сегодня называется Патентное ведомство

| (укажите сами) |
|----------------|
|----------------|

Вопрос 23. Субъекты смежных прав:

- 1) исполнитель, изготовитель фонограммы, организация эфирного и кабельного вещания
- 2) исполнитель, изготовитель фонограммы, организация эфирного и кабельного вещания, изготовитель базы данных,
- 3) исполнитель, изготовитель фонограммы, организация эфирного и кабельного вещания, изготовитель базы данных, публикатор
- 4) исполнитель, изготовитель фонограммы, организация эфирного и кабельного вещания, изготовитель программ для ЭВМ и базы данных, публикатор

Вопрос 24. Условия патентоспособности полезной модели:

- 1) новизна, промышленная применимость, оригинальность
- 2) новизна, промышленная применимость
- 3) новизна, изобретательский уровень, оригинальность
- 4) новизна, изобретательский уровень, промышленная применимость

Вопрос 25. Штаммы микроорганизмов являются:

- 1) объектами селекционных достижений
- 2) объектами патентных прав
- 3) не являются объектами патентных прав
- 4) объектами авторских прав

Вопрос 26. Срок действия патента на промышленный образец

- 1) двадцать лет с продлением на три года
- 2) двадцать лет с продлением на пять лет
- 3) пятнадцать лет с продлением на десять лет
- 4) пять лет с продлением на двадцать пять лет

Вопрос 27. Право на коммерческое обозначение подлежит обязательной государственной регистрации?

- 1) да
- 2) нет
- 3) да, в случаях, предусмотренных законом

Вопрос 28. Срок действия правовой охраны наименования места происхождения товаров составляет:

- 1) 5 лет
- 2) 10 лет
- 3) 15 лет
- 4) бессрочно

Вопрос 29. Обладателем исключительного права на товарный знак могут быть:

- 1) коммерческие юридические лица и индивидуальный предприниматель
 - 2) юридические лица и индивидуальный предприниматель
 - 3) юридические и физические лица
 - 4) юридические, физические лица и публично-правовые образования

Вопрос 30. В отношение секретов производства (ноу-хау) введен режим:

- 1) служебного произведения,
- 2) служебного изобретения
- 3) коммерческой тайны
- 4) коммерческого обозначения.

Ключ к тестовым заданиям: «Право интеллектуальной собственности»

| № вопроса | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|-----------|----|------|----|----|----|----|-------|----|----|----|
| Ответ | 1 | 4 | 1 | 3 | 1 | 3 | от 10 | 1 | 4 | 3 |
| | | | | | | | до 5 | | | |
| | | | | | | | МЛН | | | |
| | | | | | | | руб. | | | |
| № вопроса | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| Ответ | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 |
| № вопроса | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| Ответ | 3 | ФИПС | 1 | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 3 |

Методика оценки сформированности компетенции

Оценка сформированности компетенции проводится по 100-бальной системе.

Схема оценивания

| Шкала оценивания | Критерии оценивания |
|--|--|
| Пороговый уровень (как обязательный для | Характерно частичное знание. Количество |
| всех выпускников по завершении освоения | верных ответов заключается в интервале |
| ОП ВО) – оценивается по шкале 53-79 | 16 - 23 тестовых вопроса |
| баллов (оценка «удовлетворительно») | |
| Повышенный продвинутый уровень | Характерно сформированное, но |
| (относительно порового уровня) – | содержащее отдельные пробелы знание. |
| оценивается по шкале 80-92 балла (оценка | Количество верных ответов заключается в |
| «хорошо») | интервале 24 - 27 тестовых вопроса |
| Повышенный превосходный уровень | Характерно полностью сформированное |
| (относительно порового уровня) – 93-100 | знание. Количество верных ответов |
| баллов (оценка «отлично») | заключается в интервале 28 - 30 тестовых |
| | вопроса |