

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 21.09.2023 09:47:07

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе

Дисциплины «Патентование и защита интеллектуальной собственности»

Цель преподавания дисциплины заключается в изучении области разработки инновационной продукции на этапах проектирования и технологической подготовки производства (электромеханических устройств и преобразователей, элементов системы автоматизации) с учетом требований технических регламентов, экологии и последних достижений науки и техники, а так же с правилами поставки инновационной продукции (электромеханических устройств и преобразователей, элементов системы автоматизации) на производство с учетом требований систем качества, экологии и безопасности и способах защиты интеллектуальных разработок.

Задачи изучения дисциплины

- овладеть навыками организации и развития изобретательской деятельности;
- овладеть умением использования справочного аппарата для поиска объектов новой техники;
- составление отчетов о патентных исследованиях.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ОК-5 - способность к самоорганизации и самообразованию;

ПК-9 - способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

ПК-13 - экспериментально-исследовательская деятельность: способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;

ПК-14 - готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;

ПК-15 - готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.

Разделы дисциплины

Инновационный процесс при создании новой техники.

Защита интеллектуальной и промышленной собственности.

Организационное обеспечение государственного управления в области интеллектуальной собственности.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

ТТч ЭГ
с 04.06.16 и 08.06.16

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета
государственного управления и ме-
ждународных отношений
И.В. Минакова
« 31 » 08 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПАТЕНТОВЕДЕНИЕ И ЗАЩИТА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
(наименование дисциплины)

направление подготовки (специальность) 19.03.02
(шифр согласно ФГОС)

Продукты питания из растительного сырья
и направление подготовки (специальности)

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
наименование профиля, специализации или магистерской программы

форма обучения заочная
(очная, очно-заочная, заочная)

Курс -2016

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и на основании учебного плана обучения бакалавров Технология хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий, одобренного ученым советом университета протокол № 1 « » сентября 2015 г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов заочного обучения по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на заседании кафедры теории и истории государства и права «18» сентября 2019 г., протокол № 11.

Зав. кафедрой ТИГиП _____  Ларина О.Г.

Разработчик программы
доцент кафедры ТИГиП _____  Храмцова Е.Г.

Согласовано:

на заседании кафедры ТТиЭТ « » _____ 20 г.

Зав. кафедрой ТТиЭТ _____ Пьяникова Э.А.

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов заочного обучения по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на заседании кафедры теории и истории государства и права «25» авг 2019 г., протокол № 11.

Зав. кафедрой ТИГиП _____  Ларина О.Г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов заочного обучения по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на заседании кафедры теории и истории государства и права «25» авг 2019 г., протокол № 11.

Зав. кафедрой ТИГиП _____  Ларина О.Г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов заочного обучения по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на заседании кафедры теории и истории государства и права «20» авг 2019 г., протокол № 11.

Зав. кафедрой ТИГиП _____  Ларина О.Г.



Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на заседании кафедры теории и истории государства и права протокол № 13 от «30» 06 2023 г.

Зав. кафедрой ТИГиП _____  Н. С. Петрищева

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на заседании кафедры теории и истории государства и права протокол № ___ от «___» _____ 20___ г.

Зав. кафедрой ТИГиП _____ Н. С. Петрищева

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на заседании кафедры теории и истории государства и права протокол № ___ от «___» _____ 20___ г.

Зав. кафедрой ТИГиП _____ Н. С. Петрищева

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на заседании кафедры теории и истории государства и права протокол № ___ от «___» _____ 20___ г.

Зав. кафедрой ТИГиП _____ Н. С. Петрищева

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на заседании кафедры теории и истории государства и права протокол № ___ от «___» _____ 20___ г.

Зав. кафедрой ТИГиП _____ Н. С. Петрищева

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на заседании кафедры теории и истории государства и права протокол № ___ от «___» _____ 20___ г.

Зав. кафедрой ТИГиП _____ Н. С. Петрищева

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Цель преподавания дисциплины

Формирование у студентов базовых знаний о методах и средствах защиты интеллектуальной собственности в области производства продуктов питания из растительного сырья, а также способности квалифицированно ставить задачи специалистам в области патентования и защиты интеллектуальной собственности.

1.2 Задачи дисциплины

- приобретение студентами познаний о формах интеллектуальной собственности и ее защиты, основных понятий авторского и патентного права;
- расширение мировоззрения студентов в области защиты интеллектуальной собственности.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Обучающиеся должны **знать**:

- виды патентных документов; документов о международном сотрудничестве в области интеллектуальной деятельности;
- структуру международной патентной классификации ;
- основы сбора информации в области пищевой промышленности;
- тематику исследования;
- основы патентования;
- правила обработки результатов теоретических и экспериментальных исследований.

уметь:

- разбираться в разделах международной патентной классификации;
- различать первичные и вторичные патентные документы;
- работать с научно-технической информацией;
- собирать, обрабатывать, анализировать и систематизировать полученную информацию и применять ее при анализе и обработке своих результатов исследования;
- формулировать цели и задачи собственных научных исследований в соответствии с тенденциями развития пищевого производства;
- подготовить данные и написать научную статью;
- представить доклад на научную конференцию или семинар;

владеть:

- сведениями о результатах научно -технической деятельности;
- особенностями систематизации, хранения и распространения патентных документов; навыками сбора, работы с источниками;
- знаниями формирования патентных фондов, баз данных.
- навыками сбора информации, что позволяет ускорить методы обработки, анализа и систематизации полученной информации и применять ее при анализе и обработке своих результатов исследования.
- способностью обоснованно выбирать теоретические и экспериментальные методы и средства решения сформулированных задач.
- способностью внедрить результаты исследований и разработок и организовать защиту прав на объекты интеллектуальной собственности.

У обучающихся формируются следующие компетенции:

- способностью использовать основы правовых знаний и работать с описаниями патентов на изобретения и полезные модели (ПК – 9);
- способность анализа состояния научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников (ПК-13);
- готовить научные публикации и заявки на изобретения, полезные модели и промышленные образцы (ПК-14);
- способность делать научно-обоснованные выводы по результатам теоретических и экспериментальных исследований, давать рекомендации по совершенствованию продуктов питания из растительного сырья (ПК – 15).

2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

«Патентование и защита интеллектуальной собственности» представляет дисциплину с индексом Б1.Б.22.1 базовой части учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и изучается на 2 курсе в 4 семестре.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетных единицы (з.е), 72 академических часа.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Вид учебной нагрузки	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	16,1
в том числе	
лекции	2
лабораторные занятия	0
практические занятия	2
экзамен	не предусмотрен
зачет	0,1
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрена
Аудиторная работа (всего):	4
в том числе:	
лекции	2
лабораторные занятия	0
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	64
Контроль/экс. (подготовка к экзамену)	2

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Понятие интеллектуальной собственности. Авторское и смежное право	Понятие интеллектуальной собственности. Объекты авторского и смежного права. Особенности авторского права и патентного права. Виды авторских прав. Способы передачи авторских прав. Договор заказа.
2	Патентная защита объектов интеллектуальной собственности	Патентная форма охраны объектов интеллектуальной собственности. Ограничения патентной формы охраны. Сущность исключительного права.
3	Изобретение. Полезная модель как объекты правовой охраны	Полезная модель как объект патентной защиты. Критерии патентоспособности полезной модели
4	Промышленный образец как объект правовой охраны	Промышленный образец как объект патентной защиты. Критерии патентоспособности промышленного образца.
5	Передача прав на объекты интеллектуальной собственности. Особенности защиты объектов интеллектуальной собственности в сфере производства продуктов питания	Особенности патентной защиты. Патент как охраняемый документ, и его ограничения. Договор отчуждения. Лицензионный договор, его виды. Особенности защиты объектов интеллектуальной собственности в сфере производства продуктов питания, а именно хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий.
6	Международная патентная классификация	Цель и задачи международной патентной классификации. Иерархическая структура международной патентной классификации.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		Лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	Понятие интеллектуальной собственности. Авторское и смежное право Патентная защита объектов интеллектуальной собственности. Изобретение, полезная модель как объекты правовой охраны Промышленный образец как объект правовой охраны	1	-	1	У-1 - У-5, МУ-1	Т	ПК-9, ПК -13 ПК-14 ПК-15

2	Передача прав на объекты интеллектуальной собственности. Особенности защиты объектов интеллектуальной собственности в сфере производства продуктов питания Международная патентная классификация	1	-	2	У-1 - У-5, МУ-1	С	ПК-9, ПК -13 ПК-14 ПК-15
---	--	---	---	---	--------------------	---	-----------------------------------

Т – тесты, С – собеседование, З – задачи

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 - Практические занятия

№	Наименование практической работы	Объем, час
1	2	3
1	Составить заявку на изобретение, полезную модель	1
2	Проклассифицировать объект – продукт питания из растительного сырья Провести патентные исследования - объект – продукт питания из растительного сырья	1
Итого:		2

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 - Самостоятельная работа студентов (СРС)

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	Понятие интеллектуальной собственности. Авторское и смежное право	Первая-вторая недели	10
2	Патентная защита объектов интеллектуальной собственности	Третья-четвертая недели	10
3	Изобретение Полезная модель как объекты правовой охраны	Пятая неделя	12
4	Промышленный образец как объект правовой охраны	Шестая- восьмая недели	10
5	Передача прав на объекты интеллектуальной собственности. Особенности защиты объектов интеллектуальной собственности в сфере производства продуктов питания	Девятая неделя	10
6	Международная патентная классификация	Десятая- одиннадцатая недели	12
Итого:			64

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплины пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

- - библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- - имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных Роспатента, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- - путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- - путем представления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств;
- - путем разработки:
- - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
- - заданий для самостоятельной работы;
- - тем рефератов и докладов;
- - вопросов к зачету;
- - методических указаний к выполнению практических работ.

типографией университета:

- - помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- - удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. №1367 по направлению подготовки реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов.

В рамках учебного курса могут быть предусмотрены мастер-классы, участие студентов в общественных мероприятиях в области электроэнергетики и патентоведения. Самостоятельная работа студентов включает освоение теоретического материала, подготовку к практическим работам, выполнение письменных и устных домашних заданий.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 25% аудиторных занятий согласно УП.

Таблица 6.1 - Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
1	Определение объекта ИС – продукт питания из растительного сырья (Лекция № 1)	Разбор конкретных ситуаций	1
2	Составление заявки на изобретение (практическое занятие № 1)	Разбор конкретных	1

	ситуаций	
Итого:		2

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
ПК-9 - способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Хозяйственное право, Гражданское право, Правоведение, Политология, Культурология, Патентование, Основы предпринимательства		
ПК-13 – способность анализировать состояние научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников.	История, Иностранный язык, Экономика, Высшая математика, Физика, Химия, Информатика, Русский язык, Риторика, Патентование, Основы предпринимательства	Философия, Иностранный язык, Высшая Математика, Физика, Химия, Экология,	
ПК-14 -готовить научные публикации и заявки на изобретения, полезные модели и промышленные образцы	История, Иностранный язык, Экономика, Высшая математика, Физика, Химия, Информатика, Русский язык, Риторика, Патентование, Основы предпринимательства	Философия, Иностранный язык, Высшая Математика, Физика, Химия, Экология,	
ПК-15 способность делать научно-обоснованные выводы по результатам теоретических и экспериментальных исследований, давать рекомендации по совершенствованию продуктов питания из растительного сырья	История, Иностранный язык, Экономика, Высшая математика, Физика, Химия, Информатика, Русский язык, Риторика, Патентование, Основы предпринимательства	Философия, Иностранный язык, Высшая Математика, Физика, Химия, Экология,	

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции / этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-9	1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД 2. Качество осво-	Знать: виды патентных документов; Уметь: разбираться в разделах международной патентной классификации,	Знать: виды патентных документов; о международном сотрудничестве в области интеллектуальной деятельности; Уметь: разбираться	Знать: виды патентных документов; о международном сотрудничестве в области интеллектуальной деятельности; структуру международной патентной классификации

	енных обучающимся знаний, умений, навыков 3. Умение применять знания, умения, навыки типовых и нестандартных ситуациях	Владеть: сведениями о результатах научно-технической деятельности; особенностями Систематизации.	в разделах международной патентной классификации, различать первичные документы; Владеть: сведениями о результатах научно-технической деятельности; особенностями систематизации, хранения и распространения патентных документов.	Уметь: разбираться в разделах международной патентной классификации, различать первичные и вторичные патентные документы, Владеть: сведениями о результатах научно-технической деятельности; особенностями систематизации, хранения и распространения патентных документов; навыками сбора, работы с источниками; знаниями формирования патентных фондов, баз данных.
ПК -13	1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД 2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков 3. Умение применять знания, умения, навыки типовых и нестандартных ситуациях	Знать: основы сбора информации по тематике исследования. Уметь: систематизировать научно-техническую информацию по тематике исследования. Владеть: навыками грамотного анализа состояния научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников.	Знать: тематику исследования, основы патентоведения. Уметь: работать с научно-технической информацией, обрабатывать, анализировать полученную информацию и применять ее при обработке своих результатов. Владеть: способностью собирать, обрабатывать научно-техническую информацию и использовать достижения отечественной и зарубежной науки, техники и технологии.	Знать: основы сбора информации в области пищевой промышленности; тематику исследования; основы патентоведения. Уметь: работать с научно-технической информацией, собирать, обрабатывать, анализировать и систематизировать полученную информацию и применять ее при анализе и обработке своих результатов исследования. Владеть: навыками сбора информации, что позволяет ускорить методы обработки, анализа и систематизации полученной информации и применять ее при анализе и обработке своих результатов исследования.
ПК-14	1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД 2. Качество освоенных обучающимся знаний,	Знать: особенность объектов интеллектуальной собственности, относящиеся к продуктам питания из растительного сырья . Уметь: выявлять оптимальные способы защиты к	Знать: особенности объектов интеллектуальной собственности, относящиеся к продуктам питания из растительного сырья и к изобретению и полезной модели. Уметь: выявлять	Знать: особенность объектов интеллектуальной собственности, относящиеся к продуктам питания из растительного сырья и к изобретению и полезной модели, и промышленному образцу. Уметь: выявлять опти-

	умений, навыков 3. Умение применять знания, умения, навыки типовых и нестандартных ситуациях	продуктам питания из растительного сырья в виде изобретения Владеть: способностями применять знания, относящиеся к продуктам питания из растительного сырья .	оптимальные способы защиты к продуктам питания из растительного сырья в виде изобретения, полезной модели. Владеть: способностями применять знания, относящиеся к продуктам питания из растительного сырья в виде изобретения, полезной модели.	мальные способы защиты к продуктам питания из растительного сырья в виде изобретения, полезной модели и промышленному образцу. Владеть: способностями применять знания, относящиеся к продуктам питания из растительного сырья в виде изобретения, полезной модели, промышленного образца.
ПК-15	1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД 2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков 3. Умение применять знания, умения, навыки типовых и нестандартных ситуациях	Знать: пути совершенствования к продуктам питания из растительного сырья . Уметь : выделять признаки интеллектуальной собственности при совершенствовании к продуктам питания из растительного сырья . Владеть рекомендациями по совершенствованию продуктов питания из растительного сырья .	Знать: пути совершенствования к продуктам питания из растительного сырья. Уметь: выделять признаки интеллектуальной собственности при совершенствовании продуктов питания из растительного сырья . Владеть: рекомендациями при совершенствовании продуктов питания из растительного сырья.	Знать: пути совершенствования оборудования машиностроительного производства и технологий машиностроительного производства ведущих стран мира. Уметь : выделять признаки интеллектуальной собственности при совершенствовании продуктов питания из растительного сырья ведущих стран мира. Владеть: рекомендациями по совершенствованию при совершенствовании продуктов питания из растительного сырья ведущих стран мира.

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Таблица 7.3 – Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочное средство		Описание шкал оценивания
				Наименование	№№ задания	
1	2	3	4	5	6	7

1	Понятие интеллектуальной собственности. Авторское и смежное право	ПК-9 ПК -13 ПК-14 ПК-15	Практическое занятие, СРС	тесты	№1-10	Согласно табл. 7.2
2	Изобретение как объект правовой охраны	ПК-9 ПК -13 ПК-14 ПК-15	Практическое занятие, СРС	Собеседование Контрольные вопросы к прак. занятию №1	№10-20	Согласно табл. 7.2
3	Полезная модель как объект правовой охраны.	ПК-9 ПК -13 ПК-14 ПК-15	Практическое занятие, СРС	Собеседование Контрольные вопросы к прак. занятию №1	№20-30	Согласно табл. 7.2
4	Промышленный образец как объект правовой охраны	ПК-9 ПК -13 ПК-14 ПК-15	Практическое занятие, СРС	Собеседование Контрольные вопросы к прак. занятию №1	№20-30	
5	Передача прав на объекты интеллектуальной собственности Патентная защита объектов интеллектуальной собственности	ПК-9 ПК -13 ПК-14 ПК-15	Практическое занятие, СРС	Собеседование Контрольные вопросы к прак. занятию №2	№40-50	Согласно табл. 7.1
6	Международная патентная классификация	ПК-9 ПК -13 ПК-14 ПК-15	Практическое занятие, СРС	Задачи Контрольные вопросы к прак. занятию №2	№50-60	Согласно табл. 7.2

Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля

Тест по разделу 1. «Понятие интеллектуальной собственности. Авторское и смежное право».

1 В соответствии с российским законодательством авторское право возникает:

- 1) на основании официального заявления автора о создании им произведения;
- 2) после депонирования экземпляра произведения в архиве Российского авторского общества;
- 3) в силу факта создания произведения;
- 4) на основании договора о создании произведения
- 5) на основании авторского договора

2 К личным неимущественным правам автора относится:

- 1) право авторства;
- 2) право следования;
- 3) исключительное право на произведение;
- 4) право на обнародование;
- 5) право на воспроизведение.

3 Произведение переходит в общественное достояние после:

- 1) опубликования;
- 2) истечения срока действия исключительного права;
- 3) обнародования;
- 4) воспроизведения;
- 5) копирования

4 Личные неимущественные права автора:

- 1) после смерти автора переходят к его работодателю;
- 2) могут передаваться путем заключения авторского договора;
- 3) сохраняются за автором в случае передачи прав на использование произведения

- 4) переходят по праву наследования;
 - 5) переходят по договору дарения
- 5 Исключительное право на служебное произведение принадлежит
- 1) автору;
 - 2) работодателю;
 - 3) автору и работодателю;
 - 4) предприятию;
 - 5) субъекту РФ.

Типовые задачи по разделу теме 6 Международная патентная классификация

Задача 1

1. Исследовать перечень объектов пищевой промышленности.
2. Изучить объекты подлежащие охране как объекты ИС.
3. Проклассифицировать объект в соответствии с МПК.
4. Найти объекты аналоги.

Задача 2

1. Исследовать объект (продукт питания из растительного сырья).
2. Изучить существенные признаки объекта ИС.
3. Описать структуру заявки на получение патента на полезную модель.
4. Провести оценку патентоспособности конкретного объекта и составить перечень существенных признаков.

Полностью оценочные средства представлены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

Типовые задания для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в форме тестирования (бланкового и/или компьютерного).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки и компетенции проверяются с помощью задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- Положение П 02.016–2015 «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;

- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов.

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие №1. Выбор объекта изобретения в области пищевых производств (собеседование)	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическое занятие №2 Выбор объекта полезной модели в области пищевых производств (собеседование)	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Практическое занятие №3 Выбор объекта полезной модели в области упаковки пищевых продуктов	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическое занятие №4 Составление лицензионного договора на передачу прав в отношении патента на полезную модель (собеседование)	2	3	4	5
Практическое занятие №5 Классификация объекта – продукт питания из растительного сырья (задачи) Изучение структуры МПК (собеседование)	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Практическое занятие №6 Изучение структуры МПК (собеседование)	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
СРС	8		16	
Итого за успеваемость	16		32	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого:	24		100	

Для *промежуточной аттестации*, проводимой в форме тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ - 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование - 36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

8.1 Основная учебная литература

1. Жуков Е.А. Право интеллектуальной собственности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е.А. Жуков - Новосибирск: НГТУ, 2011.-227с. -Режим доступа: <http://b.biblioclub.ru>

2. Алексеев, В.П. основа научных исследований и патентоведение [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.П. Алексеев, Д.В. Озеркин.- Томск: ТГУСУИР, 2012.-172с. - Режим доступа : <http://b.biblioclub.ru>

8.2 Дополнительная учебная литература

3. Горелов, С.В. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Горелов, В.П. Горелов, Е.А. Григорьев ; под ред. В.П. Горелова. - 2-е изд., стер. - М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 534 с. - Режим доступа : <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=443846>

4. Гражданский кодекс Российской Федерации [Текст] . - М. : ПАТЕНТ, 2007 - Ч. 4, раз. VII: Права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации. - 199 с.

5. Отрохова, Е. Ф. Право интеллектуальной собственности [Текст] : учебное пособие / Е. Ф. Отрохова, В. Н. Сусликов ; Курский государственный технический университет. - Курск: КурскГТУ, 2009. - 132 с.

8.3 Перечень методических указаний

Не предусмотрены.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Не предусмотрены.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

Сайты:

<http://www.fips.ru> - Официальный сайт Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт промышленной собственности» [Электронный ресурс].

<http://pravo.fso.gov.ru/proxy/ips/?logo> Информационно-правовая система «Законодательство России»

<https://rospravosudie.com/> Справочно-правовая система по судебным решениям судов общей юрисдикции, мировых и арбитражных судов РФ «РосПравосудие»

<http://www.consultant.ru/> Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

<http://www.1gost.ru/> - На сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами аудиторной работы студентов являются практические занятия.

Практические занятия завершают изучение наиболее важных тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

Практическое занятие начинается со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. В каждой работе предусмотре-

ны два типа заданий, одни задания студент выполняет самостоятельно, другие - совместно с преподавателем.

По окончании работы студент делает вывод, в котором отражает достигнутые цели.

В целях контроля подготовленности студентов и привития им навыков краткого письменного изложения своих мыслей преподаватель в ходе практических занятий может осуществлять текущий контроль знаний в виде тестовых заданий.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия, выставляя в рабочий журнал текущие оценки. Студент имеет право ознакомиться с ними.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Libreoffice операционная система Windows
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной работы, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14/1024mb/160Gb/ проектор infocus IN24+(39945,45).

Приложение А

Вопросы к зачету

1. Понятие интеллектуальной собственности.
 2. Признаки объектов интеллектуальной собственности, их классификация.
 3. Авторское право. Объекты авторского права. Элементы презумпции авторского права.
- Способы передачи авторских прав.
4. Смежные права. Объекты смежных прав.
 5. Объекты патентных прав
 6. Патент как охраняемый документ Его ограничения и сроки действия.
 7. Субъекты патентных прав.
 8. Право на получение патента.
 9. Исключительные права на изобретение, полезную модель и промышленный образец.
 10. Служебные изобретения, полезные модели и промышленные образцы.
 11. Имущественные и неимущественные права автора изобретения.
 12. Право преждепользования. Временная правовая охрана.
 13. Понятие изобретения. Критерии охраноспособности.
 14. Устройство как объект изобретения. Признаки, характеризующие устройство.
 15. Способ как объект изобретения. Признаки, характеризующие способ.
 16. Вещество как объект изобретения. Признаки, характеризующие вещество.
 17. Формула изобретения. Правила составления формулы изобретения. Виды формул изобретения.
 18. Полезная модель. Критерии патентоспособности полезной модели.
 19. Промышленный образец. Критерии патентоспособности промышленного образца.
 20. Заявка на изобретение.
 21. Описание к заявке и его структура
 22. Формальная экспертиза заявки. Публикация заявки
 23. Экспертиза заявки на изобретение по существу
 24. Особенности регистрации товарных знаков.
 25. МПК
 26. Источники информации об объектах интеллектуальной собственности в области продуктов питания из растительного сырья.