МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Основы патентоведения

Закреплена за кафедрой	**Технология пищевых производств**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**3 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	зачеты 7		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**7(4.1)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Итого ауд.	48	48	48	48
КСР	24	24	24	24
Контактная работа	72.25	72.25	72.25	72.25
Сам. работа	35.75	35.75	35.75	35.75
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	108	108	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

преподаватель Тимофеева Анастасия Дмитриевна

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Основы патентоведения

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. 02.07.2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Цель изучения дисциплины «ОСНОВЫ ПАТЕНТОВЕДЕНИЯ» - формирование знаний в области интеллектуальной собственности, соответствующих характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения образовательной программы.
Основными задачами изучения дисциплины являются:
1. Изучение основных понятий объектов и субъектов промышленной собственности, как частей патентной системы;
2. Приобретение знаний об основных законах, регулирующие взаимоотношения в сфере защиты объектов промышленной собственности и патентоведения;
3. Формирование навыков оформления заявки на получение патента;
4. Усвоение основных этапов экспертизы для получения патента на изобретение.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Общая технология мясной отрасли
2.1.2	Технология мяса и мясных продуктов
2.1.3	Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов
2.1.4	Органолептический анализ мяса и мясных продуктов
2.1.5	Иностранный язык
2.1.6	Метрология и техническое регулирование
2.1.7	Технологии продуктов питания нового поколения
2.1.8	Теоретические основы пищевых технологий
2.1.9	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
2.1.10	Основы правовых знаний
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.2	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.3	Производственная практика: Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1: Знает информационно-поисковые ресурсы, методики сбора и обработки информации, анализа и обобщения его результатов для решения поставленных задач
Результаты обучения: студент знает интернет-ресурс Федерального института промышленной собственности, методику проведения патентного поиска и международные патентные классификации
УК-1.2: Умеет критически оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией, выстраивать причинно-следственные связи при анализе информации, необходимой для решения поставленных задач, определять пробелы и предпринимать меры по их устранению
Результаты обучения: студент умеет определять действующие патенты, работать с информационно-поисковой системой, применяя логические операторы с целью более точного поиска информации
УК-1.3: Владеет способностью логичного и последовательного изложения информации, навыками применения системного подхода при генерации идей для рационального решения поставленных задач
Результаты обучения: студент имеет навыки составления логического информационно-поискового запроса для нахождения патентов по определенной тематике
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-2.1: Знает действующее законодательство и правовые нормы в области регулирования профессиональной деятельности, виды ресурсов и ограничений в сфере реализации проекта, критерии и методы оценки эффективности разных способов решения профессиональных задач
Результаты обучения: студент знает Федеральные законы РФ, регламентирующие охраноспособность интеллектуальной собственности, патентное законодательство РФ, основные права человека в области интеллектуальной собственности и патентоведения

УК-2.2: Умеет формулировать задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, и аргументировать выбор оптимальных для получения требуемых результатов способов их решения на основе анализа альтернативных вариантов с учетом действующих правовых норм, имеющихся условий, ресурсов и ограничений
Результаты обучения: студент умеет находить нужную информацию по интеллектуальной собственности и патентоведения, систематизировать ее и применять на практике
УК-2.3: Владеет навыками постановки цели и задач проекта, планирования потребности в ресурсах с учетом их ограниченности и заменяемости, приемами работы с нормативно-правовой документацией
Результаты обучения: студент владеет навыками постановки цели и задач поиска патентной документации, отбора полученной информации, определения целесообразности использования полученной документации для составления заявки на патент
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-4.1: Знает принципы составления и перевода профессиональных и академических высказываний и текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный(ые) язык(и)
Результаты обучения: студент знает правила поиска и работы с зарубежными патентами
УК-4.2: Умеет выбирать коммуникативную стратегию и тактику в зависимости от цели и условий переговоров, адаптировать речь и стиль общения на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах) к ситуациям взаимодействия
Результаты обучения: студент умеет проводить поиск и отбор зарубежных патентов, осуществлять их грамотный перевод с иностранного языка на русский
УК-4.3: Владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах)
Результаты обучения: студент владеет навыками перевода зарубежных патентов с иностранного языка на русский, а также перевода Российский патентов, опубликованных на иностранном языке, на русский язык
ПК-1: Способен разрабатывать эффективные технологии производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения различного назначения
ПК-1.1: Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, протекающие при производстве и хранении пищевого сырья и продуктов
Результаты обучения: студент знает все процессы, происходящие в процессе производства, в исследуемом продукте, знает способы и методы превращения определенных веществ во время физической или химической обработки
ПК-1.2: Умеет анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции посредством проведения экспериментальных исследований по заданным методикам, математического и компьютерного моделирования процессов и объектов
Результаты обучения: студент умеет оценивать необходимость в проведении определенных исследований, проводить эксперименты и анализировать полученные результаты
ПК-1.3: Владеет навыками организации защиты объектов интеллектуальной собственности, обобщения, обработки, описания и публикации результатов исследований и разработок
Результаты обучения: студент владеет навыками правильного составления заявки на патент, сбора необходимой документации для опубликования патента и получения свидетельства о выдаче патента