

Документ подписан электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шатин Иван Андреевич
Должность: Директор Института агроинженерии
Дата подписания: 08.12.2023 11:38:53
Уникальный программный ключ:
da057a02db1732c5528ebed3a8e21c9119d58781

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ АГРОИНЖЕНЕРИИ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института агроинженерии

И.А. Шатин

«03» июля 2023 г.

Кафедра «Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности»

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.ДВ.01.01 ПАТЕНТНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В ОБЛАСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Направление подготовки **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность **Инновационные технологии проектирования персонализированных и специализированных пищевых продуктов**

Уровень высшего образования – **магистратура**

Квалификация – **магистр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Челябинск

2023

Рабочая программа дисциплины «Патентные исследования в области продуктов питания из растительного сырья» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации 17.08.2020 г. №1040. Рабочая программа предназначена для подготовки магистра по направлению **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность - Инновационные технологии проектирования персонализированных и специализированных пищевых продуктов.**

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель – кандидат технических наук, доцент Ганенко С.В.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры «Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности»

«26» июня 2023 г. (протокол № 13).

Зав. кафедрой «Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности»,
кандидат технических наук, доцент

А.В. Старунов

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института агроинженерии

«29» июня 2023 г. (протокол № 6).

Председатель методической комиссии
Института агроинженерии ФГБОУ
ВО Южно-Уральский ГАУ, кандидат
экономических наук

И.А. Шатин

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1.	Цель и задачи дисциплины	4
1.2.	Компетенции и индикаторы их достижений	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП	5
3.	Объем дисциплины и виды учебной работы	5
3.1.	Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	5
3.2.	Распределение учебного времени по разделам и темам	5
4.	Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку	7
4.1.	Содержание дисциплины	7
4.2.	Содержание лекций	7
4.3.	Содержание лабораторных занятий	9
4.4.	Содержание практических занятий	9
4.5.	Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	10
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	11
7.	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	11
8.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины	12
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	12
10.	Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	12
11.	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	12
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	14
	Лист регистрации изменений	24

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Магистр по направлению подготовки **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья** должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательской, проектной.

Цель дисциплины – определение значения и места интеллектуальной собственности в развитии экономических, производственных, культурных и социальных отношений современных государств, в ускорении научно-технического прогресса на основе регулирования и упорядочения правовых отношений общества.

Задачи дисциплины:

- сформировать представление о международных правовых основах защиты интеллектуальной собственности;
- рассмотреть российское законодательство в этой области, лицензионные договоры на объекты промышленной собственности, виды нарушений исключительных прав владельцев интеллектуальной собственности, административные и уголовные нарушения в сфере интеллектуальной собственности, механизм защиты объектов интеллектуальной собственности;
- научиться составлять заявку на объект промышленной собственности.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПКС-3 Способен применять информационные технологии для сбора, обработки, накопления и использования информации, в том числе патентной, при производстве продуктов питания из растительного сырья

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ПКС-3.1 Знает информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья сельскохозяйственной продукции	знания	Знать – информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья сельскохозяйственной продукции – (Б1.В.ДВ.01.01 – З1)
	умения	Уметь - использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья – (Б1.В.ДВ.01.01 – У1)
	навыки	Владеть навыками - использования информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья - (Б1.В.ДВ.01.01 – Н1)
ПКС-3.2 Умеет использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья		
ПКС-3.3 Имеет навыки использования информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья		

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Патентные исследования в области продуктов питания из растительного сырья» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы магистратуры.

3 Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 4 зачетных единицы (ЗЕТ), 144 академических часа. Дисциплина изучается:

- очная форма обучения - в 3 семестре;
- заочная форма обучения – во 2 и 3 семестрах.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка*	96	10
Лекции (Л)	32	4
Практические занятия (ПЗ)	64	6
Лабораторные занятия (ЛЗ)	-	-
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	12	125
Контроль	36	9
Итого	144	144

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

Очная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				контроль
			контактная работа			СР	
			Л	ЛЗ	ПЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Промышленная собственность и авторское право. Законодательные источники							
1.1	Источники права. Всемирная организация интеллектуальной собственности.	10	4		6	-	х
1.2	Источники патентного и авторского права. Всемирная организация интеллектуальной собственности.	10	4		6	-	х
Раздел 2. Объекты и субъекты патентного и авторского права							
2.1	Объекты промышленной собственности и субъекты патентного и авторского права.	14	4		8	2	х
2.2	Проведение патентного поиска и изучение структуры патента. Оформление прав на объекты промышленной собственности.	14	4		8	2	х
2.3	Патентно-правовые показатели.	14	4		8	2	х

2.4	Документы для оформления патента.	14	4		8	2	x
Раздел 3. Права авторов, патентообладателей и правопреемников							
3.1	Охрана прав авторов, патентообладателей и правопреемников. Содержание: Права авторов. Права патентообладателей. Способы защиты прав авторов и патентообладателей. Срок действия прав. /Лек/	10	2		6	2	x
3.2	Передача прав.	10	2		6	2	x
3.3	Решение ситуационных задач по защите прав интеллектуальной собственности. Содержание: углубленное изучение законодательства в области изучения способов защиты прав интеллектуальной собственности. Решение ситуационных задач (кейсов)	12	4		8	-	x
	Контроль	36	x	x	x	x	36
	Общая трудоёмкость	144	32		64	12	36

Заочная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				контроль
			контактная работа			СР	
			Л	ЛЗ	ПЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Промышленная собственность и авторское право. Законодательные источники							
1.1	Источники права. Всемирная организация интеллектуальной собственности.	12,5	0,5		-	12	x
1.2	Источники патентного и авторского права. Всемирная организация интеллектуальной собственности.	12,5	0,5		-	12	x
Раздел 2. Объекты и субъекты патентного и авторского права							
2.1	Объекты промышленной собственности и субъекты патентного и авторского права.	13,5	0,5		1	12	x
2.2	Проведение патентного поиска и изучение структуры патента. Оформление прав на объекты промышленной собственности.	16,5	0,5		1	15	x
2.3	Патентно-правовые показатели.	15,5	0,5		1	14	x
2.4	Документы для оформления патента.	25,5	0,5		1	24	x
Раздел 3. Права авторов, патентообладателей и правопреемников							
3.1	Охрана прав авторов, патентообладателей и правопреемников.	12,5	0,5		-	12	x
3.2	Передача прав.	13,5	0,5		1	12	x
3.3	Решение ситуационных задач по защите прав интеллектуальной собственности.	13	-		1	12	x
	Контроль	9	x	x	x	x	9
	Общая трудоёмкость	144	4		6	125	9

4 Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1. Промышленная собственность и авторское право. Законодательные источники

Источники права. Интеллектуальная собственность. Промышленная собственность. Принципы патентного и авторского права.

Источники патентного и авторского права. История развития патентного и авторского права. Всемирная организация интеллектуальной собственности.

Раздел 2. Объекты и субъекты патентного и авторского права

Изобретение. Полезные модели. Промышленные образцы. Критерии патентоспособности. Средства индивидуализации. Ноу-хау. Авторы. Патентообладатели. Правоприемники. Представительство в патентных делах. Правообладатели. Роспатент.

Проведение патентного поиска и изучение структуры патента. Оформление прав на объекты промышленной собственности. Заявка на изобретение. Структура патента. Экспертиза заявки на объект интеллектуальной собственности.

Патентно-правовые показатели. Показатели патентной защиты. Показатели патентной чистоты. Расчет значений по исходным данным.

Документы для оформления патента. Виды информационного поиска. Патентный поиск. Поисковая система ФИПС. Выделение основных структурных элементов описания и формулы изобретения.

Раздел 3. Права авторов, патентообладателей и правопреемников

Охрана прав авторов, патентообладателей и правопреемников. Права авторов. Права патентообладателей. Способы защиты прав авторов и патентообладателей. Срок действия прав. Передача прав.

Способы передачи прав на патент. Договор об отчуждении исключительного права. Лицензионный договор. Виды лицензионных договоров. Авторский договор. Издательский договор.

Решение ситуационных задач по защите прав интеллектуальной собственности. Углубленное изучение законодательства в области изучения способов защиты прав интеллектуальной собственности. Решение ситуационных задач (кейсов).

4.2 Содержание лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Источники права. Промышленная собственность. Принципы патентного и авторского права	2	+
2.	Всемирная организация интеллектуальной собственности. Интеллектуальная собственность	2	+
3.	Источники патентного права. История развития патентного права	2	+
4.	Источники авторского права. История развития авторского права	2	+
5.	Изобретение. Полезные модели. Промышленные образцы. Критерии патентоспособности	2	+
6.	Средства индивидуализации. Ноу-хау, Патентообладатели. Правоприемники.	2	+
7.	Представительство в патентных делах. Правообладатели. Роспатент	2	+
8.	Проведение патентного поиска и изучение структуры патента. Экспертиза заявки на объект интеллектуальной собственности	2	+
9.	Патентно-правовые показатели. Показатели патентной защиты. Показатели патентной чистоты	2	+

10.	Документы для оформления патента. Виды информационного поиска	2	+
11.	Поисковая система ФИПС. Выделение основных структурных элементов описания и формулы изобретения.	2	+
12.	Охрана прав авторов, патентообладателей и правопреемников. Права авторов	2	+
13.	Права патентообладателей. Способы защиты прав авторов и патентообладателей. Срок действия прав. Передача прав	2	+
14.	Способы передачи прав на патент. Договор об отчуждении исключительного права. Лицензионный договор. Виды лицензионных договоров	2	+
15.	Решение ситуационных задач по защите прав интеллектуальной собственности	2	+
16.	Углубленное изучение законодательства в области изучения способов защиты прав интеллектуальной собственности	2	+
	ИТОГО	32	30%

Заочная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Источники права. Промышленная собственность. Принципы патентного и авторского права	0,4	+
2.	Всемирная организация интеллектуальной собственности. Интеллектуальная собственность	0,2	+
3.	Источники патентного права. История развития патентного права	0,2	+
4.	Источники авторского права. История развития авторского права	0,2	+
5.	Изобретение. Полезные модели. Промышленные образцы. Критерии патентоспособности	0,2	+
6.	Средства индивидуализации. Ноу-хау, Патентообладатели. Правопреемники.	0,2	+
7.	Представительство в патентных делах. Правообладатели. Роспатент	0,2	+
8.	Проведение патентного поиска и изучение структуры патента. Экспертиза заявки на объект интеллектуальной собственности	0,4	+
9.	Патентно-правовые показатели. Показатели патентной защиты. Показатели патентной чистоты	0,2	+
10.	Документы для оформления патента. Виды информационного поиска	0,4	+
11.	Поисковая система ФИПС. Выделение основных структурных элементов описания и формулы изобретения.	0,4	+
12.	Охрана прав авторов, патентообладателей и правопреемников. Права авторов	0,2	+
13.	Права патентообладателей. Способы защиты прав авторов и патентообладателей. Срок действия прав. Передача прав	0,2	+
14.	Способы передачи прав на патент. Договор об отчуждении исключительного права. Лицензионный договор. Виды лицензионных договоров	0,2	+
15.	Решение ситуационных задач по защите прав интеллектуальной собственности	0,2	+
16.	Углубленное изучение законодательства в области изучения способов защиты прав интеллектуальной собственности	0,2	+
	ИТОГО	4	30%

4.3 Содержание лабораторных занятий

Очная форма обучения

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

Заочная форма обучения

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

4.4 Содержание практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Интеллектуальная собственность	2	+
2.	Промышленная собственность	2	+
3.	Приоритетные направления государственной инновационной политики в части содержания нормативно-правовых основ и инструментов реализации интеллектуальной собственности	4	+
4.	Решение различных ситуаций в области защиты промышленной собственности с применением современного законодательства	4	+
5.	Рациональные решения при создании продукции с учетом требований качества, надежности, стоимости и сроков исполнения, обеспечения эффективности функционирования предприятия	6	+
6.	Требования к объектам промышленной собственности для признания их патентоспособными	4	+
7.	Защита объектов интеллектуальной собственности, проведение оценки инновационных потенциалов проектов	6	+
8.	Оформление прав на объекты промышленной собственности	6	+
9.	Проведение патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности	6	+
10.	Составления заявки на объект промышленной собственности, сформированной на основе проведенных исследований по тематике научной магистерской работы	6	+
11.	Структура патента. Выделение основных структурных элементов описания и формулы изобретения	6	+
12.	Основы законодательства по защите прав на объекты интеллектуальной собственности	6	+
13.	Решение ситуационных задач по защите прав интеллектуальной собственности	6	+
	ИТОГО	64	30%

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Интеллектуальная собственность	0,2	+
2.	Промышленная собственность	0,2	+
3.	Приоритетные направления государственной инновационной политики в части содержания нормативно-правовых основ и инструментов реализации интеллектуальной собственности	0,5	+

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов	Практическая подготовка
4.	Решение различных ситуаций в области защиты промышленной собственности с применением современного законодательства	0,5	+
5.	Рациональные решения при создании продукции с учетом требований качества, надежности, стоимости и сроков исполнения, обеспечения эффективности функционирования предприятия	0,5	+
6.	Требования к объектам промышленной собственности для признания их патентоспособными	0,2	+
7.	Защита объектов интеллектуальной собственности, проведение оценки инновационных потенциалов проектов	0,2	+
8.	Оформление прав на объекты промышленной собственности	0,2	+
9.	Проведение патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности	1	+
10.	Составления заявки на объект промышленной собственности, сформированной на основе проведенных исследований по тематике научной магистерской работы	1	+
11.	Структура патента. Выделение основных структурных элементов описания и формулы изобретения	0,5	+
12.	Основы законодательства по защите прав на объекты интеллектуальной собственности	0,5	+
13.	Решение ситуационных задач по защите прав интеллектуальной собственности	0,5	+
	ИТОГО	6	30%

4.5 Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1 Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Подготовка к практическим занятиям	8	6
Выполнение контрольной работы	-	10
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	4	100
Подготовка к промежуточной аттестации	-	9
Итого	12	125

4.5.2 Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов	
		по очной форме обучения	по заочной форме обучения
1.	Парижская конвенция по охране промышленной собственности (1883 г.); Бернская конвенция об охране литературных и художественных произведений (1886 г.); Стокгольмская конвенция (1967 г.); Мадридское соглашение о международной регистрации знаков (1891 г.); Страсбургское соглашение о международной патентной классификации (1971 г.).	2	14
2.	Литературные, художественные и научные произведения; изобретения во всех областях человеческой дея-	2	14

	тельности; научные открытия; промышленные образцы; товарные знаки и знаки обслуживания; исполнения артистов, звукозаписи, радио- и телевизионные передачи		
3.	Исключительное право на произведение. Право на авторство. Право на имя. Право на неприкосновенность произведения. Право на обнародование произведения	2	18
4.	Свободное использование произведений в личных, научных, информационных, учебных, культурных целях. Переход произведений в общественное достояние	2	14
5.	Понятие секрета производства. Условия правовой охраны. Интеллектуальные права на секрет производства. Субъекты исключительного права. Распоряжение исключительным правом. Ответственность за нарушение исключительного права	2	18
6.	Понятие и условия правовой охраны. Государственная регистрация и знак охраны. Виды товарных знаков. Система ограничений для регистрации товарных знаков и знаков обслуживания. Исключительное право на товарный знак и знак обслуживания. Срок действия исключительного права	2	18
7.	Технические средства защиты интеллектуальной собственности	-	18
8.	Законодательство в области интеллектуальной собственности как правовая база инновационной деятельности в России: достоинства и недостатки	-	11
	Итого	12	125

5 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

1. Патентные исследования при создании новой техники. Научно-исследовательская работа : учебное пособие / Г. А. Шаншуров, О. Н. Исакова, Т. В. Дружинина, Т. В. Честюнина ; под редакцией Г. А. Шаншуров. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-7782-4001-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152180>.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

7 Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Основная:

1. Вострыкина, М. К. Интеллектуальная собственность [Электронный ресурс] / М.К. Вострыкина. — Москва: Лаборатория книги, 2010 — 23 с. — <URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=87018>>.

2. Толлок, Ю. И. Защита интеллектуальной собственности и патентование [Электронный ресурс] / Ю.И. Толлок; Т.В. Толлок. — Казань: КНИТУ, 2013 — 294 с. — <URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258739>>.

Дополнительная:

1. Гошин, Г. Г. Интеллектуальная собственность и основы научного творчества [Электронный ресурс] / Г.Г. Гошин. — Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2012 — 193 с. — <URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=208589>>.

2. Китайский, В. Е. Патентование изобретений и полезных моделей: пособие для заявителей / В. Е. Китайский. — М.: ИНИЦ "ПАТЕНТ", 2010 — 214 с.: ил. — С прил. — Текст : непосредственный.

3. Рузакова, О. А. Интеллектуальная собственность и ноу-хау [Электронный ресурс] / О.А. Рузакова. — Москва: Евразийский открытый институт, 2011 — 256 с. — <URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90538>>.

8 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

1. Патентные исследования при создании новой техники. Научно-исследовательская работа : учебное пособие / Г. А. Шаншуров, О. Н. Исакова, Т. В. Дружинина, Т. В. Честюнина ; под редакцией Г. А. Шаншуров. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-7782-4001-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152180>.

10 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов);
- «Сельхозтехника» (автоматизированная справочная система).

Программное обеспечение:

Операционная система Windows XP Home Edition OEM Software, Windows 10 Home Single Language 1.0.63.71; Офисный пакет Microsoft OfficeStd 2019 RUS OLP NL Acdmc; Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPRo 11.0; Edition с офисной программой LibreOffice.

11 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

1. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (002).

2. Лаборатория качества зерна и зернопродуктов; Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (271).

3. Лаборатория пищевых технологий; Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего кон-

троля и промежуточной аттестации (272).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

454080, Челябинская обл., г. Челябинск, ул. Сони-Кривой, 48, лабораторный корпус.

1. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Помещение для самостоятельной работы (149).

Перечень оборудования и технических средств обучения

Ауд. № 002.

Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя .

Перечень основного лабораторного оборудования:

Жаровня чанная 013800842 №24 ж1;

Картофелечистка 013800979 №28 ж1;

Пресс шнеко маслоотделяющий 013800817 №72 ж1;

Рушильно Вальцевая Установка 013800818 №102 ж1;

Станок Вальцовый 013800989 №106 ж1;

Станок Шелушильн Сортировочный 013800843 №107 ж1;

Электрозаслонка 013800746.

Ауд. № 149.

Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя .

Перечень основного оборудования:

Компьютер Системный блок - 8 шт Intel® Pentium® CPU G630 @ 2.70GHz 2.69 ГГц, 1,70 ГБ ОЗУ, HDD 320 GB, беспроводной сетевой адаптер TL-WN781ND;

Монитор LG FLATRON w2043S;

Проектор Acer - 1 шт;

Точка доступа - 1 шт;

Коммутатор - 1 шт;

Экран настенный - 1 шт;

Мышь, клавиатура проводные - 8 шт.

Ауд № 271.

Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя.

Перечень основного лабораторного оборудования:

Машина овощерезательная-протирачная МПР-350;

Рассев РЛ-1;

Рассев РЛ-3;

Соковыжималка KENWOOD JE-810;

Мясорубка KENWOOD MG 510;

Пароварка TEFAL VS 4001;

Комплект КОХЛ;

Печь муфельная ПМ-8;

Центрифуга лабораторная Универ ЦЛУ-1 «Орбита»;

Стерилизатор воздушный ГПО-80 МО.

Ауд. №272.

Посадочные места по числу обучающихся, рабочее место преподавателя.

Перечень основного лабораторного оборудования:

Мельница лабораторная ЛМЦ-1;

Прибор для определения объема хлеба ОХЛ;

Пурка ПХ-2 с весами;

Рефрактометр ИРФ;

Тестомесилка ЕТК;

Фотоколориметр КФК-3-01;

Центрифуга;

Электрошкаф СЭШ-3М;

Холодильник Свяяга 410-1;

Шкаф вытяжной ЛАБ-900 ШВ-Н с вентилятором.

Выход в Интернет, внутривузовская компьютерная сеть, доступ в электронную образовательную среду.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	16
2.	Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций	16
3.	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	17
4.	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций	17
4.1.	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки	17
4.1.1.	Опрос на практическом занятии	17
4.1.2.	Тестирование	18
4.1.3.	Контрольная работа	20
4.2.	Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	21
4.2.1.	Экзамен	21

1 Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

ПКС-3 Способен применять информационные технологии для сбора, обработки, накопления и использования информации, в том числе патентной, при производстве продуктов питания из растительного сырья

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
<p>ПКС-3.1</p> <p>Знает информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья сельскохозяйственной продукции</p> <p>ПКС-3.2</p> <p>Умеет использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПКС-3.3</p> <p>Имеет навыки использования информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знает основные концепции, связанные с правовым регулированием изобретений, полезных моделей, промышленных образцов, товарных знаков и других объектов интеллектуальной собственности (Б1.В.ДВ.01.01 – 3.1)</p>	<p>Умеет использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья – (Б1.В.ДВ.01.01 – У.1)</p>	<p>Владеет навыками использования информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (Б1.В.ДВ.01.01 – Н.1)</p>	<p>1. Опрос на практическом занятии</p> <p>2. Тестирование</p>	<p>1. Экзамен</p>

2 Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ПКС-3. Способен применять информационные технологии для сбора, обработки, накопления и использования информации, в том числе патентной, при производстве продуктов питания из растительного сырья

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.ДВ.01.01 – 3.1	Обучающийся не знает основные концепции, связанные с правовым регулированием изобретений, полезных моделей, промышленных образцов, товар-	Обучающийся слабо знает основные концепции, связанные с правовым регулированием изобретений, полезных моделей, промышленных образцов, товарных знаков и других объектов	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает основные концепции, связанные с правовым регулированием изобретений, полезных моделей, промышлен-	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает основные концепции, связанные с правовым регулированием изобретений, полезных моделей, промышленных образцов, товар-

	ных знаков и других объектов интеллектуальной собственности	интеллектуальной собственности	ных образцов, товарных знаков и других объектов интеллектуальной собственности	ных знаков и других объектов интеллектуальной собственности
(Б1.В.ДВ.01.01 – У.1)	Обучающийся не умеет использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся слабо умеет использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными проблемами умеет использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности умеет использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья
(Б1.В.ДВ.01.01 – Н.1)	Обучающийся не владеет навыками использования информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся слабо владеет навыками использования информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками использования информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся свободно владеет навыками использования информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья

3 Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже:

– отсутствуют.

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков(или) опыта деятельности, по дисциплине «Патентные исследования в области продуктов питания из растительного сырья», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся:

– отсутствуют.

4.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки

4.1.1. Опрос на практическом занятии

Ответ на практическом занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и темам дисциплины. Темы и планы занятий заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	

1.	<p style="text-align: center;">Типовые задания</p> <p>1. Источники права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации.</p> <p>2. Виды изобретений.</p> <p style="text-align: center;">Типовые контрольные вопросы</p> <p>1. Интеллектуальная собственность.</p> <p>2. Промышленная собственность.</p> <p>3. Принципы патентного права.</p> <p>4. Источники патентного права.</p> <p>5. История развития патентного права.</p> <p>6. Всемирная организация интеллектуальной собственности</p> <p>7. Парижская конвенция по охране промышленной собственности 1883 г.</p> <p>8. Гражданский кодекс РФ 4 часть как источник патентного права</p> <p>9. Евразийская патентная конвенция 1994 г.</p>	<p style="text-align: center;">ПКС-3.1</p> <p>Знает информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья сельскохозяйственной продукции</p> <p style="text-align: center;">ПКС-3.2</p> <p>Умеет использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p style="text-align: center;">ПКС-3.3</p> <p>Имеет навыки использования информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
----	--	---

Критерии оценки ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.1.2 Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой

вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1	<p>Тест 1: Допускается ли получение единого патента на территории стран участниц Парижской конвенции?</p> <ul style="list-style-type: none"> • не предусматривается такая возможность • допускается с повторной процедурой подачи заявления • возможно, но с повторной проверкой документов • осуществляется по умолчанию, если отсутствует информация о действии \патента в рамках только одной (или определенных нескольких) стран <p>Тест 2: Как переводится слово "Патент"?</p> <ul style="list-style-type: none"> • открытая грамота • дарую милость • это моё • не дам <p>Тест 3: Каковы основные цели создания Всемирной организации интеллектуальной собственности?</p> <ul style="list-style-type: none"> • содействие охране интеллектуальной собственности во всем мире путем сотрудничества государств или во взаимодействии с любой другой международной организацией • обеспечение административного сотрудничества Парижского союза, Бернского союза, а также любых других международных соглашений, призванных содействовать охране интеллектуальной собственности • аттестация и регистрация патентных поверенных и выдача им регистрационных свидетельств • осуществление приема заявок на объекты интеллектуальной собственности, их рассмотрение, экспертизу и выдачу в установленном порядке патентов <p>Тест 4: Какой документ учредил Всемирную организацию интеллектуальной собственности?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Стокгольмская конвенция • Парижская конвенция • Стасбургское соглашение • Будапештский договор <p>Тест 5: Какой основной источник правового регулирования в области охраны интеллектуальной собственности в Российской Федерации?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Гражданский кодекс • Патентный закон • Закон об авторском праве и смежных правах • Таможенный кодекс Евразийского экономического союза 	<p>ПКС-3.1</p> <p>Знает информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья сельскохозяйственной продукции</p> <p>ПКС-3.2</p> <p>Умеет использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПКС-3.3</p> <p>Имеет навыки использования информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

Тестовые задания, используемые для оценки качества дисциплины с помощью информационных технологий, приведены в РПД: п.10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем» - MyTestXPRo 11.0.

4.1.3 Контрольная работа

Контрольная работа используется для оценки качества освоения студентом образовательной программы по темам или разделам дисциплины. Задание по контрольной работе выдается на установочной лекции, где студенты знакомятся с задачами и содержанием дисциплины, получают список рекомендуемой литературы. Номер варианта для выполнения контрольной работы определяется двумя последними цифрами номера зачетной книжки. В каждый вариант входит разработка одной темы. Содержание контрольной работы не должно превышать объем ученической тетради или 12...15 страниц машинописного текста формата А4. Контрольная работа должна быть представлена на проверку до начала экзаменационной сессии. Критерии оценки контрольной работы студента (табл.) доводятся до сведения студентов на установочной лекции. По результатам проверки контрольной работы студенту выставляется оценка «зачтено», «не зачтено». Результат проверки контрольной работы объявляется студенту непосредственно после ее проверки преподавателем.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное решение задачи (допускается наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержание вопроса или погрешность не принципиального характера в ответе на вопросы).
Оценка «не зачтено»	пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы, ответы не на все вопросы, не решена задача

Содержание контрольной работы

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

1. Рецепт и характеристика проектируемой продукции.

2. Технологическая схема производства новой продукции.

3. Патентный поиск аналогов и прототипа новой продукции.

Заключение.

Список источников.

Варианты контрольных работ (проектируемой продукции функционального или специализированного назначения) выбираются обучающимися самостоятельно.

4.2 Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1. Экзамен

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной, воспитательной работе и молодежной политике или заместителя директора Института по учебной работе не допускается.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится 2 теоретических вопроса и задача.

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 6 обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора программой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Обучающийся, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета не разрешается.

Если обучающийся явился на экзамен, и, взяв билет, отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость проводится в присутствии самого обучающегося. Препода-

ватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Неявка на экзамен отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Для обучающихся, которые не смогли сдать экзамен в установленные сроки, Университет устанавливает период ликвидации задолженности. В этот период преподаватели, принимавшие экзамен, должны установить не менее 2-х дней, когда они будут принимать задолженности. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Обучающимся, показавшим отличные и хорошие знания в течение семестра в ходе постоянного текущего контроля успеваемости, может быть проставлена экзаменационная оценка досрочно, т.е. без сдачи экзамена. Оценка выставляется в экзаменационный лист или в зачетно-экзаменационную ведомость.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, могут сдавать экзамены в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1.	<p>Примерный перечень вопросов и заданий к экзамену</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Система источников права интеллектуальной собственности 2. Право интеллектуальной собственности в системе гражданского права Российской Федерации 3. Теория права интеллектуальной собственности: становление и современное состояние 4. Соотношение частных и публичных интересов в праве интеллектуальной собственности 5. Понятие и принципы патентного права 6. Лицензионные договоры 7. Договор о передаче исключительного права 8. Парижская конвенция по охране промышленной собственности 1883 г. 9. Евразийская патентная конвенция 1994 г. 10. Международно-правовое сотрудничество в сфере охраны промышленной собственности 11. Деятельность международных организаций в сфере охраны промышленной собственности (на примере ВОИС) 12. Субъекты патентного права 13. Гражданско-правовая охрана программных средств для электронных вычислительных машин 14. Права авторов и их гражданско-правовая защита 15. Гражданский кодекс как обеспечение законодательства в сфере защиты интеллектуальной собственности 16. Патентные поверенные 17. Федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности (Федеральная служба по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам) 18. Содержание патентных прав 19. Оформление патентных прав в Федеральной службе по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам 20. Заявка на выдачу патента 21. Структура заявки на изобретение 22. Этапы экспертизы и выдачи патента 23. Договоры о передаче прав патентообладателя 24. Договор о передаче исключительных прав (уступки патента) 25. Лицензионный договор 26. Патент как форма охраны объекта в промышленной собственности 27. Оформление патентных прав 28. Права изобретателей и их гражданско-правовая защита 29. Права автора промышленного образца и их гражданско-правовая защита 	<p>ПКС-3.1</p> <p>Знает информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья сельскохозяйственной продукции</p> <p>ПКС-3.2</p> <p>Умеет использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПКС-3.3</p> <p>Имеет навыки использования информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

	30. Источники патентного права	
--	--------------------------------	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> - ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности непринципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесе- ния изме- нений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата вне- сения из- менения
	замененных	новых	аннулированных				