

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина	Б1.В.18«Патентоведение»
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль	"Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Квалификация (степень) выпускника БАКАЛАВР  
Кафедра-разработчик рабочей программы БТ

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Патентоведение» являются

- а) *формирование знаний о* промышленной и интеллектуальной собственности;
- б) *обучение* правилам подачи и структурирования документов заявки на изобретение;
- в) *обучение способам* различия основных объектов интеллектуальной и промышленной собственности;
- г) *раскрытие* основных правил оформления заявки на изобретение, промышленного образца, товарного знака и знака обслуживания, полезные модели, НМПТ.

### 2. Содержание дисциплины «Патентоведение»

- Понятие интеллектуальной собственности и промышленной собственности.
- Изобретение, как субъект промышленной собственности.
- Виды промышленных образцов и форма их охраны
- Формула изобретения. Составление формулы изобретения.
- Описание изобретения. Основные пункты и структура описания изобретения.
- Экспертиза заявочных документов.

### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** а) основные термины и понятия промышленной и интеллектуальной собственности;

б) формы охраны промышленной собственности;

в) виды лицензий и лицензионных договоров.

**Уметь:** а) проводить патентный поиск по заданной теме;

б) различать основные объекты промышленной и интеллектуальной собственности;

**Владеть:** а) навыками по проведению патентных исследований (патентно-

информационного поиска, в том числе с использованием сети Интернет; оценки патентоспособности технических решений, патентной чистоты и др.);

б) навыками по составлению заявок на выдачу охранных документов на объекты промышленной собственности;

в) навыками по оформлению договоров на передачу имущественных прав на объекты интеллектуальной собственности;

г) навыками по управлению интеллектуальной собственностью в организации.

#### **4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины** **очная/очно-заочная форма**

ПК-5 Разрабатывает нормативные документы и схемы испытаний готовой продукции, владеет методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, технологических параметров и режимов производства, обеспечивает качество и безопасность продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации, проводит сертификационные испытания

ПК-5.1 Знает законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации, метрологии и управлению в области производства продуктов питания из растительного сырья, общие принципы организации мероприятий по контролю технологических процессов на пищевых предприятиях

ПК-5.2 Умеет пользоваться нормативно-технической документацией, работать с контрольно-измерительными приборами, разрабатывать схемы контроля технологических процессов на пищевых предприятиях, анализировать данные производственного контроля и принимать решения на основе результатов анализа, осуществлять работы по подтверждению соответствия продукции, работ, производств, систем менеджмента качества и персонала требованиям нормативно-технической документации

ПК-5.3 Владеет методами и средствами разработки нормативно-технической документации, производственного контроля качества партий сырья, промежуточных и конечных продуктов, а также режимов их хранения, переработки и утилизации, навыками обработки экспериментальных данных и оценки точности измерений, испытаний и достоверности контроля

Зав. кафедрой БТ



Г.С.Сагдеева