

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.09.03 Методология научного поиска в пищевой индустрии

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Технология продуктов здорового питания

магистр

очная

1. Цель дисциплины

Целью изучения магистрантами дисциплины «Методология научного поиска в пищевой индустрии» является формирование у будущих специалистов знаний, умений и навыков, необходимых для руководства техническим творчеством и развития креативных способностей обучающихся, и комплекса умений проведения научных и патентных исследований и правовой охраны созданных изобретений, на основе свободного владения всеми компонентами изобретательной деятельности.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.2 Анализирует и применяет в научно-производственной деятельности передовой опыт	знает - значение и сущность интеллектуальной собственности, являющейся результатом способности исследователя к абстрактному мышлению, анализу полученной информации и синтезу для прогрессивного развития науки о пище умеет - анализировать информацию путем абстрагирования от конкретного объекта, обобщения, анализа и синтеза полученной информации владеет навыками - методикой проведения патентных исследований
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1 Проводит научно-исследовательские работы, маркетинговые и патентные исследования в области прогрессивных и перспективных технологий производства продуктов питания животного происхождения	знает - технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения - показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки умеет - проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения

		владеет навыками -проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения -проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам раз-работки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Методология научного поиска в пищевой индустрии» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 2семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Методология научного поиска в пищевой индустрии» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Биологическая безопасность пищевых систем

История и методология науки о пище

Методология создания продуктов диетического и специального питания

Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК

Теория и практика обогащения продуктов питанияМетодология создания продуктов диетического и специального питания

Биологическая безопасность пищевых систем

История и методология науки о пище

Методология создания продуктов диетического и специального питания

Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК

Теория и практика обогащения продуктов питанияТеория и практика обогащения продуктов питания

Биологическая безопасность пищевых систем

История и методология науки о пище

Методология создания продуктов диетического и специального питания

Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК

Теория и практика обогащения продуктов питанияБиологическая безопасность пищевых систем

Биологическая безопасность пищевых систем

История и методология науки о пище

Методология создания продуктов диетического и специального питания

Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК

Теория и практика обогащения продуктов питанияСовременные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК (Планирование развития предприятия)

Биологическая безопасность пищевых систем

История и методология науки о пище

Методология создания продуктов диетического и специального питания

Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК

Теория и практика обогащения продуктов питанияИстория и методология науки о пище

Освоение дисциплины «Методология научного поиска в пищевой индустрии» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Научно-исследовательская работа

Преддипломная практика

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
 Пищевые добавки и БАД в пищевой промышленности
 Тара и упаковка для пищевых производств
 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
 Сертификация и контроль качества

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

Общая трудоемкость дисциплины «Методология научного поиска в пищевой индустрии» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
2	72/2	20	30		22		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	6		20		
практической подготовки		4	10				

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
2	72/2			0.12			

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

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Раздел 1. Методика проведения патентного поиска									
1.1.	Введение в интеллектуальную собственность. Правовые вопросы. Общие положения	2	4	4						
1.2.	Международная патентная классификация, её сущность и содержание	2	4		4					
1.3.	Изучение справочно-поискового аппарата, алфавитно-предметного указателя (АПУ)	2	12	4	8					
1.4.	Контрольная точка № 1	2	2		2		2	КТ 1	Коллоквиум	
1.5.	Международная патентная классификация, её сущность и содержание	2	6	4	2				Собеседование	

2.	2 раздел. Раздел 2. Документальное оформление результатов патентного поиска									
2.1.	Методика проведения патентных исследований	2	12	4	8		10		Собеседование	
2.2.	Патентная чистота объекта	2	8	4	4		10			
2.3.	Контрольная точка № 2	2	2		2			КТ 2	Коллоквиум	
	Промежуточная аттестация	За								
	Итого		72	20	30		22			
	Итого		72	20	30		22			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Введение в интеллектуальную собственность. Правовые вопросы. Общие положения	Введение в интеллектуальную собственность. Правовые вопросы. Общие положения (лекция - беседа)	4/2
Изучение справочно-поискового аппарата, алфавитно-предметного указателя (АПУ)	Изучение справочно-поискового аппарата, алфавитно-предметного указателя (АПУ)	4/-
Международная патентная классификация, её сущность и содержание	Международная патентная классификация, её сущность и содержание	4/-
Методика проведения патентных исследований	Методика проведения патентных исследований	4/-
Патентная чистота объекта	Патентная чистота объекта	4/-
Итого		20

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Международная патентная классификация, её сущность и содержание	Международная патентная классификация, её сущность и содержание (семинар-исследование)	Пр	4/4/4
Изучение справочно-поискового аппарата, алфавитно-	Изучение справочно-поискового аппарата, алфавитно-предметного указателя (АПУ), необходимого для определения индекса МПК, по ключевому слову	Пр	8/-/4

предметного указателя (АПУ)			
Контрольная точка № 1	Контрольная точка	Пр	2/-/2
Международная патентная классификация, её сущность и содержание	Методика поиска патентных документов по МКИ	Пр	2/-/-
Методика проведения патентных исследований	Методика проведения патентных исследований	Пр	8/-/-
Патентная чистота объекта	отчет о патентных исследованиях (деловая игра)	Пр	4/2/-
Контрольная точка № 2	Контрольная точка	Пр	2/-/-
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Правовые документы относительно интеллектуальной собственности	0
Патентная классификация МКИ	0
Определение индекса МПК по ключевым словам	0
Подготовка к контрольной точке	2
Проведение патентного поиска	10

Составление отчета о патентных исследованиях

10

Подготовка к контрольной точке

0

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Методология научного поиска в пищевой индустрии» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Методология научного поиска в пищевой индустрии».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Методология научного поиска в пищевой индустрии».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Введение в интеллектуальную собственность. Правовые вопросы. Общие положения. Правовые документы относительно интеллектуальной собственности			
2	Международная патентная классификация, её сущность и содержание. Патентная классификация МКИ			
3	Изучение справочно-поискового аппарата, алфавитно-предметного указателя (АПУ). Определение индекса МПК по ключевым словам			
4	Контрольная точка № 1. Подготовка к контрольной точке			
5	Методика проведения патентных исследований. Проведение патентного поиска			
6	Патентная чистота объекта. Составление отчета о патентных исследованиях			
7	Контрольная точка № 2. Подготовка к контрольной точке			

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Методология научного поиска в пищевой индустрии»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Методология научного поиска в пищевой индустрии» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её коррективке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Методология научного поиска в пищевой индустрии» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
2 семестр			
КТ 1	Коллоквиум		20
КТ 2	Коллоквиум		20
Сумма баллов по итогам текущего контроля			40
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			110
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
2 семестр			
КТ 1	Коллоквиум	20	
КТ 2	Коллоквиум	20	

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Методология научного поиска в пищевой индустрии» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Методология научного поиска в пищевой индустрии»

Контрольная точка № 1 (темы 1-3)

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Дайте определение Международной патентной классификации (МПК).
2. Назовите функции МПК.
3. Охарактеризуйте структуру МПК.
4. Что такое справочно-поисковый аппарат, его функции.
5. Поясните особенности универсальной десятичной классификации (УДК).
6. Расскажите алгоритм составления регламента поиска.
7. Перечислите виды патентного поиска.

Практико-ориентированное задание (оценка умений, навыков):

На основании изучения справочно-поискового аппарата, необходимого для определения индекса МПК по ключевому слову; и ознакомления с алфавитными, систематическими и предметными библиотечными каталогами, составленными на основании классификационного индекса УДК, представить следующие данные:

- формулировка предмета поиска;
- Определение классификационных рубрик предмета поиска;
- Работа со справочно-поисковым аппаратом;
- Классификация научно-технической информации по универсальной десятичной классификации в соответствии с темой

Контрольная точка № 2 (темы 4-6)

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Охарактеризуйте структуру МПК.
2. Расскажите алгоритм составления регламента поиска.
3. Перечислите виды патентного поиска.
4. Перечислите автоматизированные базы данных поиска патентной информации
5. Назовите источники патентной информации

Практико-ориентированное задание (оценка умений, навыков):

Проведение патентных исследований в сети интернет по теме поиска

- определить страны поиска;
- определить ретроспективность поиска;
- определить источники патентной и научно-технической информации;
- определить информационную базу поиска.
- провести патентные исследования в соответствии с разработанным регламентом поиска.

Типовая задача творческого уровня (оценка знаний, умений и навыков):

Составление отчета о патентных исследованиях по результатам поиска патентной и научно-технической информации

Перечень тестовых заданий

1. Патентный поиск - это:

- а) процедура отыскания в фонде патентной документации охраняемых документов;
- б) изучение библиографических данных и формулы изобретения в патентах РФ;
- в) поиск описаний в реферативных журналах годовых указателей и патентах.

2. Точки перед текстом рубрик в Указателях классов изобретения предназначены для:

- а) акцентирования внимания на предыдущих группах с меньшим количеством точек;
- б) замены собой текста вышестоящей группы с меньшим количеством точек;
- в) указания на второстепенные рубрики по отношению к предыдущим группам с меньшим количеством точек.

3. Алфавитно-предметный указатель предназначен для:

- а) определения точного индекса предмета поиска в системах МПК;
- б) определения перечня источников патентной информации по теме;
- в) определения предварительного индекса предмета поиска в системе.

4. Международная патентная классификация - это:

- а) единая система классификации объекта поиска;
- б) единая система классификации патентных документов;
- в) единая система классификации знаний об интеллектуальной собственности.

5. Тематический (предметный) вид патентных исследований проводится, когда известно:

- а) вид техники (технологии);
- б) номер патента;
- в) тема поиска.

6. Фирменный вид патентных исследований проводится, когда известно:

- а) предмет товара;
- б) патентообладатель;
- в) руководитель фирмы (компании).

6. В официальных Бюллетенях об изобретении структура патентной информации включает сведения:

- а) номер патента, авторы изобретения, описание и формула изобретения;
- б) номер патента, авторы изобретения, название изобретения, описание и формула изобретения;
- в) библиографические данные, формула изобретения.

7. Глубина патентного поиска

- а) количество бюллетеней, которые необходимо изучить в ходе патентных исследований;
- б) количество патентов, которые необходимо изучить в ходе патентных исследований;
- в) количество лет, в течение которых проводят патентные исследования.

8. Патентная чистота – это:

а) юридическое свойство объекта техники, заключающееся в том, что он является новым и имеет изобретательский уровень;

б) юридическое свойство объекта техники, заключающееся в том, что он может быть свободно использован в данной стране без опасности нарушения действующих на ее территории патентов;

в) юридическое свойство объекта техники, заключающееся в том, что он обладает мировой новизной.

9. О чем свидетельствует постоянное возрастание количества патентов у фирмы:

- а) наличие постоянного интереса к рынку данной продукции;
- б) хорошо поставлена система технического анализа состояния рынка;
- в) наличие эффективного профессионального специалиста – патентного поверенного

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

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины направлено на то, чтобы магистрант получил необходимые знания и навыки определения охраноспособности объекта, методики ведения патентного поиска и определения патентной чистоты.

Первая тема «Введение в интеллектуальную собственность. Правовые вопросы. Общие положения» дает понятия и трактовку данным положениям. Учитывая большую развитость данного составляющего аспекта гражданского права, необходимо выделить его понятие. Таким образом, интеллектуальная собственность – это право исключительного характера, закреплённое законом, а также совокупность личных неимущественных прав автора на результаты его интеллектуальной деятельности или же средства индивидуализации. Законодатель в этой сфере устанавливает определённого характера монополию, дабы автор использовал результаты своей работы самостоятельно. Понятие «интеллектуальная собственность» является цельным. Входящие в термин слова ни в коем случае не могут трактоваться отдельно друг от друга, потому что теряется сам смысл названия подотрасли. Этот факт достаточно важен, так как даже некоторые учёные, не понимая столь важного факта, употребляют слова «интеллектуальная» и «собственность» отдельно, что вводит иных людей в заблуждение по поводу правовой сферы данной составляющей гражданского права. Отсюда следует, что интеллектуальная собственность – это не только правовая, но и специфическая лингвистическая категория. Анализируя отечественную отрасль гражданского права, можно выделить различные виды интеллектуальных прав, которые классифицируются в зависимости от объекта, а точнее, плодов человеческой деятельности.

Российская Федерация является одной из самых экономических развитых стран на сегодняшний день. Таким образом, управление интеллектуальной собственностью производится посредством специальных государственных служб. Таковой в России является "Роспатент". Её цель заключается в осуществлении функций, направленных на непосредственный контроль и надзор в сфере использования интеллектуальной собственности, а также обеспечения защиты интеллектуальной собственности, патентов, товарных знаков, географических наименований и т. п. Сегодня основными функциями "Роспатента" являются: - реализация норм Конституции РФ, законов, подзаконных нормативных актов, объектом которых является интеллектуальная собственность; - проведение и контроль специальных экспертиз на объекты сферы интеллектуальной собственности, а также выдача специальных охранных документов на подобные объекты; - лицензирование договоров и закрепление прав на объекты интеллектуальной собственности; - надзор и контроль процесса уплаты патентных пошлин; - регистрация и аттестация патентных поверенных. Таким образом, управление интеллектуальной собственностью в России осуществляется за счёт деятельности службы, в структуру которой входят специальные подведомственные организации, имеющие специфические задачи и функции.

Вторая тема «Патентная чистота» Под патентной чистотой подразумевается свойство объекта, которое заключается в возможности его беспрепятственного использования в конкретной стране, если при этом не будут нарушаться исключительные права на него (патент). Отсюда следует, что объекты, обладающие патентной чистотой на территории какого-либо государства, это те, на которые не распространяется действие патентов на промышленные образцы, полезные модели или изобретения, выданные и имеющие силу на данной территории. Объекты должны использоваться без нарушения прав на товарные знаки, наименования и места происхождения.

Патентная чистота – понятие довольно относительное. Она может быть определена касаясь конкретных стран и только на конкретную дату. Это связано с тем, что действие патентов распространяется на определенный период и на отдельную территорию. То есть объект, который в одном государстве не имеет патентной чистоты, в других обладает ею в полной мере. Тот же объект по истечении времени станет обладать патентной чистотой на той территории, где ранее таковым не являлся из-за окончания срока действия патента на него в этом государстве или по каким-либо иным

причинам.

Чтобы определить патентную чистоту, проводится экспертиза, цель которой установить, может ли использоваться или реализовываться данный объект в конкретном государстве или группе государств без нарушения прав на него третьих лиц.

Экспертиза заключается в поиске всех патентов, действующих на интересующей территории, которые имеют прямое отношение к данному объекту, всестороннем анализе и изучении обстоятельств, способствующих его беспрепятственной реализации или использованию.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. -

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации		
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Методология научного поиска в пищевой промышленности» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937).

Автор (ы)

_____ проф. , доктор с.-х. наук, профессор Сычева Ольга Владимировна

Рецензенты

_____ доц. КТПИПС, квн Пономаревва Мария Евгеньевна

Рабочая программа дисциплины «Методология научного поиска в пищевой промышленности» рассмотрена на заседании Кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 14 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Методология научного поиска в пищевой промышленности» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Института ветеринарии и биотехнологий протокол № 8 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Руководитель ОП _____