

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной  
медицины и биотехнологического,  
профессор Скрипкин В.С.  
« 25 » мая 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.09.03. Методология научного поиска в  
пищевой индустрии**

---

Шифр и наименование дисциплины

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

---

Шифр и наименование направления подготовки

**Технология продуктов здорового питания**

---

Наименование магистерской программы

**Программа академической магистратуры**

---

Ориентация ОП ВО на научно-исследовательскую деятельность

**Магистр**

---

Квалификация (степень) выпускника

**Очная, заочная**

---

Форма обучения

Набор 2022 г.

2022 г.

## 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 обучаемых, и комплекса умений проведения научных и патентных исследований и правовой охраны созданных изобретений, на основе свободного владения всеми компонентами изобретательной деятельности.

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

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

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>ОПК-5</b> 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	<b>Знания:</b> - значение и сущность интеллектуальной собственности, являющейся результатом способности исследователя к абстрактному мышлению, анализу полученной информации и синтезу для прогрессивного развития науки о пище
		<b>Умения:</b> - анализировать информацию путем абстрагирования от конкретного объекта, обобщения, анализа и синтеза полученной информации
		<b>Навыки и/или трудовые действия:</b> - владеет методикой проведения патентных исследований
<b>ПК-1</b> 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	<b>Знания:</b> -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
		<b>Умения:</b> -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
		<b>Навыки и/или трудовые действия:</b> -проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
		-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 разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения

## 2. Место дисциплины в структуре ОП ВО магистратуры

Дисциплина Б1.О.09.03 «**Методология научного поиска в пищевой индустрии**» является дисциплиной по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОП ВО) направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для магистрантов очной формы обучения – во 2 семестре;
- для магистрантов заочной формы обучения – на 1 курсе.

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

- История и методология науки о пище

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

- Совершенствование технологических процессов производства
- Биотехнологические основы производства продуктов питания
- Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов
- Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

## 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.

### Очная форма обучения

Се-местр	Трудоем-кость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоя-тельная работа, час	Контроль, час	Форма про-межуточной аттестации (форма кон-троля)
		лекции	практиче-ские занятия	лаборатор-ные заня-тия			
2	72/2	10	20	-	42		зачет
<i>в т.ч. часов в ин-терактивной форме</i>		2	6	-	-	-	-
<i>практической под-готовки (при нали-чии)</i>		4	10		20		

Се- местр	Трудо- емкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Диффе- ренциро- ванный зачет	Консульта- ции перед экзаменом	Экзамен
		0,2	2	0,12	0,12	2	0,25

### Заочная форма обучения

Курс	Трудо- емкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоя- тельная работа, час	Контроль, час	Форма про- межуточной аттестации (форма кон- троля)
		лекции	практиче- ские занятия	лаборатор- ные заня- тия			
1	72/2	6	10	-	52	4	контрольная работа, зачет
<i>в т.ч. часов в интер- активной форме</i>		2	4	-	-	-	-
<i>практической под- готовки (при нали- чии)</i>		4	4		26		

Курс	Трудо- емкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Кон- троль ная рабо- та	Курсовая работа	Курсо- вой про- ект	Зачет	Дифферен- цирован- ный зачет	Консуль- тации пе- ред экза- меном	Экзамен
		0,2	2	2	0,12	0,12	2	0,25

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

### Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дис- циплины	Количество часов					Формы текуще- го контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируе- мых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа		
<b>Раздел 1. Методика проведения патентного поиска</b>								
1.	Введение в интеллектуальную собственность. Правовые вопросы. Общие положения	6	2	-	-	4	Собеседование	ПК-1.1 ОПК- 5.2
2.	Международная патентная классификация, её сущность и содержание	8	2	2		4	Собеседование	ПК-1.1 ОПК- 5.2
3.	Изучение справочно- поискового аппарата, алфавитно-предметного указателя (АПУ), необходимого для определения индекса МПК, по ключевому слову	10	2	4	-	4	Собеседование, практико- ориентированное задание	ПК-1.1 ОПК- 5.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа		
	Контрольная точка № 1	10	-	2	-	8	Тестирование, практико-ориентированное задание	ПК-1.1 ОПК-5.2
<b>Раздел 2. Документальное оформление результатов патентного поиска</b>								
4.	Методика проведения патентных исследований	10	2	4	-	4	Собеседование	ПК-1.1 ОПК-5.2
5.	Патентная чистота объекта	6	2	-	-	4	Собеседование	ПК-1.1 ОПК-5.2
6.	Составление отчета о патентных исследованиях	8		4		4	Творческое задание (Отчет о патентных исследованиях)	ПК-1.1 ОПК-5.2
	Контрольная точка № 2	10	-	2		8	Тестирование, практико-ориентированное задание	ПК-1.1 ОПК-5.2
	<b>Промежуточная аттестация</b>					2	<b>Зачет</b>	ПК-1.1 ОПК-5.2
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>10</b>	<b>20</b>		<b>42</b>		

### Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа		
<b>Раздел 1. Методика проведения патентного поиска</b>								
1.	Введение в интеллектуальную собственность. Правовые вопросы. Общие положения	9	1	-	-	8	Собеседование,	ПК-1.1 ОПК-5.2
2.	Международная патентная классификация, её сущность и содержание	8	-	4	-	4	Собеседование	ПК-1.1 ОПК-5.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа		
3.	Изучение справочно-поискового аппарата, алфавитно-предметного указателя (АПУ), необходимого для определения индекса МПК, по ключевому слову	8	2	2	-	4	Собеседование, практико-ориентированное задание	ПК-1.1 ОПК-5.2
<b>Раздел 2. Документальное оформление результатов патентного поиска</b>								
4.	Методика проведения патентных исследований	8	2	4	-	6	Тестирование, практико-ориентированное задание	ПК-1.1 ОПК-5.2
5.	Патентная чистота объекта	9	2	-	-	6	Тестирование, практико-ориентированное задание	ПК-1.1 ОПК-5.2
6.	Составление отчета о патентных исследованиях	10	-	4	-	6	Творческое задание (Отчет о патентных исследованиях)	ПК-1.1 ОПК-5.2
	<b>Промежуточная аттестация</b>	16	-	-	-	16	<b>Контрольная работа</b>	ПК-1.1 ОПК-5.2
		4					<b>зачет</b>	
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>6</b>	<b>10</b>		<b>52</b>		

### 5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий\*

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)/ (практической работы)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. занятий / практической работы		
		Очная форма	Заочная форма	Очно-заочная форма
Введение в интеллектуальную собственность. Правовые вопросы. Общие положения (лекция-беседа)	Понятие интеллектуальной собственности. Промышленная собственность. Объекты интеллектуальной собственности. Интеллектуальные права. Патентное законодательство России. Международная патентная система. Европейская региональная патентная система. Евразийская региональная патентная система. Всемирная организация интеллектуальной	2/2/2	2/2/2	

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)/ (практической работы)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. занятий /практической работы		
		Очная форма	Заочная форма	Очно-заочная форма
	собственности (ВОИС). Международные конвенции по вопросам правовой охраны интеллектуальной собственности			
Патентная чистота объекта (лекция с разбором конкретных ситуаций)	Оценка условий и выбор оптимальной методики экспертизы объекта, определение стран проверки. Изучение особенностей патентного законодательства стран, в отношении которых проводится проверка объекта на патентную чистоту, влияющих на методику проверки. Выбор технических решений и других элементов, подлежащих проверке на патентную чистоту. Выбор патентной документации для проведения проверки. Разработка регламента поиска. Поиск релевантных патентных документов. Предварительная оценка и отбор документов для последующего анализа. Подготовка выводов и рекомендаций оформление результатов экспертизы.	4/-/2	4/-/2	
<b>Итого</b>		<b>6/2/4</b>	<b>10/2/2</b>	

\* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## 5.2. Практические (семинарские) занятия с указанием видов проведения занятий

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)/ (практической работы)	Всего, часов / часов интер. занятий /практической работы		
		Очная форма	Заочная форма	Очно-заочная форма
Раздел 1. Методика проведения патентного поиска	Международная патентная классификация, её сущность и содержание (семинар-исследование)	4/2/2	4/2/-	
	Изучение справочно-поискового аппарата, алфавитно-предметного указателя (АПУ), необходимого для определения индекса МПК, по ключевому слову (практическая подготовка)	4/-/4	2/-/2	
	Контрольная точка № 1 (тестирование, практико-ориентированное задание)	2		
Раздел 2. Документальное оформление результатов патентного поиска	Методика проведения патентных исследований (практическая подготовка)	8/-/6	2/-/2	
	Составление отчета о патентных исследованиях (деловая игра)	4/4/4	2/2/-	
	Контрольная точка № 2 (тестирование, практико-ориентированное задание)	2		

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)/ (практической работы)	Всего, часов / часов интер. занятий /практической работы		
		Очная форма	Заочная форма	Очно-заочная форма
<b>Итого</b>		<b>20/6/10</b>	<b>10/4/4</b>	

\* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

### 5.3. Лабораторные занятия – не предусмотрены

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов		Очно-заочная форма	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Подготовка к собеседованиям	23	-	56	-		
Написание рефератов	13	-		-		
Подготовка к контрольной работе	-	-	-	6		
Подготовка к зачету	-	4	-	4		
<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>56</b>	<b>10</b>		

## 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 по освоению дисциплины «**Методология научного поиска в пищевой индустрии**»
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «**Методология научного поиска в пищевой индустрии**»
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

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

№	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)
---	------------------------------------	---



		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	<b>Раздел 1.</b> Методика проведения патентного поиска 1.1. Основные источники патентной и технической информации.	1,2	1, 2, 3	1
2	1.2. Поиск технической документации по реферативным журналам «Изобретения стран мира», отраслевым научно-техническим журналам, профильным периодическим изданиям, монографиям, справочникам и другой информации, представленной в сборниках научных трудов российский и зарубежных конгрессов, и конференций, сборниках рефератов научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ	1, 2, 3	1, 2, 3, 4, 5 6, 7, 8	1
3	1.3. Виды поисковых систем. Базы данных Роспатента, Европейского патентного ведомства, Всемирной организации интеллектуальной собственности, а также база данных патентного ведомства США	1, 2, 3	1, 2, 3, 4, 5 6, 7, 8	1, 2, 3, 4
4	<b>Раздел 2.</b> Документальное оформление результатов патентного поиска Детальный анализ патентной документации	1, 2, 3	1, 2, 3, 4, 5 6, 7, 8	1, 2, 3, 4

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

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

#### Очная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Семестр			
		1	2	3	4
ОПК-5.2 Анализирует и применяет в научно-производственной деятельности передовой опыт	Методология научного поиска в пищевой индустрии		+		
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+
ПК-1.1 Проводит научно-исследовательские работы, мар-	Методология научного поиска в пищевой индустрии		+		

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Семестр			
		1	2	3	4
ОПК-5.2 Анализирует и применяет в научно-производственной деятельности маркетинговые и патентные исследования в области прогрессивных и перспективных технологий производства продуктов питания животного происхождения	Методология научного поиска в пищевой индустрии		+		
	История и методология науки о пище			+	
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+

### Заочная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курс		
		1	2	3
ОПК-5.2 Анализирует и применяет в научно-производственной деятельности передовой опыт	Методология научного поиска в пищевой индустрии	+		
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			+
ПК-1.1 Проводит научно-исследовательские работы, маркетинговые и патентные исследования в области прогрессивных и перспективных технологий производства продуктов питания животного происхождения	Методология научного поиска в пищевой индустрии	+		
	История и методология науки о пище		+	
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			+

### 7.3. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций формируемых дисциплиной «Методология научного поиска в пищевой индустрии»

Для магистрантов **очной формы обучения** уровень сформированности осваиваемых компетенций складывается на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки при выполнении заданий.

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

Критерии оценки посещения и работы на **лекционных занятиях** (*max 10 баллов*)

**10 баллов** – Обучающийся посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя. За каждый пропуск лекции из общей суммы баллов вычитается количество баллов, соответствующее количеству, приходящемуся на одно лекционное занятие. При этом за замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов от общей суммы баллов **вычитается 1 балл** за каждую лекцию.

**Результативность работы на практических занятиях** оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения заданий по дисциплине:

**2 балла** – за оцененное на «отлично» выполнение письменного задания по каждой теме;

**1,5 балла** – за оцененное на «хорошо» выполнение задания;

**1 балл** – за оцененное на «удовлетворительно» выполнение задания (максимум – 10 баллов);

**0,5 балла** – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «удовлетворительно» (максимум – 2 балла);

**1 балл** – за активное участие в занятиях, проводимых в интерактивной форме (максимум – 5 баллов).

Рейтинговая оценка знаний при проведении текущего контроля успеваемости **на контрольных точках** позволяет обучающемуся набрать до 60 баллов. Знания, умения и навыки по формируемым компетенциям оцениваются по результатам собеседования, которое включает теоретические вопросы (оценка знаний) и решения практико-ориентированных заданий (оценка умений и навыков).

### **Вопросы собеседования**

#### Критерии оценки ответа

**4 балла** - выставляется, когда магистрантом дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

**3 балла** - выставляется, когда магистрантом дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные магистрантом самостоятельно в процессе ответа.

**2 балла** - выставляется, когда магистрантом дан неполный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но магистрантом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.

**1 балл** - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Магистрант 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 обучающегося не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

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

**Практико-ориентированные задания творческого уровня**, позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения.

Освоение дисциплины **«Методология научного поиска в пищевой индустрии»** предусматривает выполнение творческого задания в виде отчета о патентных исследованиях.

Отчет о патентных исследованиях представляет собой документ, содержащий результаты проведенных патентных исследований. Построение, изложение и оформление отчета о патентных исследованиях регламентируется ГОСТ Р 15.001-96. Отчет о патентных исследованиях должен содержать: титульный лист; список исполнителей; содержа-

ние; перечень сокращений и условных обозначений и символов, единиц и терминов; общие данные об объекте исследований; основную (аналитическую) часть; заключение; приложения.

#### Критерии оценки отчета о патентных исследованиях

**10-8 баллов** – если выполнены все требования к его написанию: подобрана патентная литература по теме исследования, определены аналоги и прототипы, проанализированы их достоинства, обозначена проблема и обоснована её актуальность, выдержана структура, соблюдены требования к внешнему оформлению.

**7-5 баллов** – выдержаны основные требования к его написанию: подобрана патентная литература по теме исследования, определены аналоги и прототипы, проанализированы их достоинства, обозначена проблема и обоснована её актуальность, выдержана структура, соблюдены требования к внешнему оформлению.

**4-3 балла** – имеются существенные отступления от требований к содержанию отчета. Допущены фактические ошибки в содержании отсутствует обоснование прототипов и аналогов.

**2-1 балл** – тема отчета не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**0 баллов** – отчет о патентных исследованиях магистрантом не представлен.

**Тестовые задания** – это набор стандартизованных заданий по определенным разделам и темам изучаемой дисциплины, устанавливающий степень усвоения его обучающимися.

#### Критерии оценки

**2 балла** – за правильный ответ

**1 балл** – выбран только один из правильных ответов (при наличии двух правильных)

**0 баллов** – тест решен неверно.

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**максимально 60 баллов**), выполненную студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации, посещение лекций (**максимально 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**максимально 15 баллов**), поощрительные баллы за подготовку статьи (**максимально 15 баллов**).

Контрольная работа направлена на проверку результатов обучения по заданным компетенциям и включает три теоретических вопроса (оценка знаний) и два практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков).

#### Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос (знания):

**10 баллов** – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;

**7-8 баллов** – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;

**5-6 баллов** – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;

**1-4 балла** – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;

**1 балл** – при полном несоответствии всем критериям;

**0 баллов** – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.

**Практико-ориентированные задания** – задания направленные на использование приобретенных знаний, умений и навыков в практической деятельности.

#### Критерии оценки

**15-13 баллов.** При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

**12-10 баллов.** При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**9-6 баллов.** При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы.

**5 баллов.** Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

**0 баллов.** Задание не выполнено.

#### Критерии оценки посещения лекционных занятий

**10 баллов** – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя

**-1 балл** – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

**Результативность работы на практических занятиях** оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения письменных заданий (тестирование, технологический диктант) по дисциплине:

**2 балла** – за оцененное на «отлично» выполнение письменного задания по каждой из 4 тем (максимум – 8 баллов);

**1,5 балла** – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «отлично»; **1 балл** – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «хорошо»; **0,5 балла** – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «удовлетворительно» (максимум – 2 балла);

**1 балл** – за активное участие в занятиях, проводимых в интерактивной форме (максимум – 5 баллов).

**Статья** – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить ее анализ с использованием знаний, умений и навыков, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

#### Критерии оценки статьи

**15 баллов.** Статья объемом не менее 4 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит оригинальный анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными, графическим материалом. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы правильные выводы и предложения, отражающие авторскую точку зрения.

**10 баллов.** Статья объемом не менее 3 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит типовой анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы правильные выводы и предложения.

**5 баллов.** Статья объемом не менее 2 страниц представлена в виде тезисов, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит анализ проблемы, подтвержденный отдельными статистическими и/или отчетными данными. В ней сформулированы правильные выводы и предложения.

**По результатам текущей балльно-рейтинговой оценки,** при условии получения положительной оценки за написание и защиту курсовой (и/или контрольной) работы, обучающемуся может быть выставлена **итоговая оценка:**

- «Отлично» – от 86 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 71 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 56 до 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

В случае недостаточности баллов, набранных по результатам текущей балльно-рейтинговой оценки, для получения желаемой обучающимся оценки он проходит итоговую форму контроля – *экзамен*.

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

**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 охранных 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) наличия эффективного профессионального специалиста – патентного поверенного

### Вопросы и задания к экзамену:

1. Цель и задачи изучения дисциплины «**Методология научного поиска в пищевой индустрии**».
2. Содержание понятий «патентоведение», «патентная чистота», «интеллектуальная собственность»
3. Закономерности развития творческой деятельности.
4. Техника, объекты техники.
5. Новое в технике, объекты технического творчества.
6. Объекты технических решений и их признаки.
7. Анализ изобретения: цель и правила.
8. Схема проведения анализа изобретения.
9. Аналоги и прототип изобретения, выбор прототипа.
10. Выявление изобретений и полезных моделей, критерии патентоспособности.
11. Оформление изобретений и полезных моделей.
12. Структура заявки на выдачу патента на изобретение.
13. Формула изобретения, назначение и структура.
14. Правила составления формулы изобретения.
15. Описание изобретения, назначение и структура.
16. Методика составления описания изобретения.
17. Реферат изобретения.
18. Патентные исследования, цели проведения.
19. Патентно-техническая информация.
20. Международная классификация изобретений, структура МКИ.
21. Методика поиска индекса МКИ.
22. Патентная документация и ее виды.
23. Регламент патентного поиска.
24. Виды охраняемых документов на объекты промышленной собственности.
25. Объекты изобретения, их признаки.
26. Охраняемые документы на изобретение. Их сущность и срок действия.
27. Заявка на изобретение. Документы заявки и их содержание.
28. Структура описания изобретения и характеристика его разделов.
29. Полезные модели (определение). Условия патентоспособности.
30. Охраняемый документ и срок его действия.
31. Виды патентной документации.
32. Особенности проведения поиска на патентную чистоту.
33. Состав заявочной документации на полезную модель и процедура ее патентования.
34. Методика проведения патентного поиска.
35. МПК, структура и назначение.
36. Определение глубины поиска
37. Что такое патент? Срок действия.
38. Права автора, правообладателя, работодателя в изобретательском праве.
39. Какие охраняемые документы выдаются на объекты ИС.
40. Виды лицензий. Платежи при заключении лицензионного договора.
41. Что такое «ноу-хау»? Виды.
42. Личные неимущественные права авторов.
43. Имущественные права правообладателей.
44. Объекты и субъекты авторского права.
45. Приоритет в изобретательском праве.



46. Составление описания изобретения. Структура описания изобретения.
47. Признаки изобретения: существенные и несущественные, тождественные и эквивалентные.
48. Формула изобретения. Виды формул.
49. Особенности составления формулы от вида объекта изобретения.
50. Порядок проведения исследования патентной чистоты объекта и его составных частей.
51. Критерии патентоспособности изобретений.
52. Структура отчета о патентных исследованиях
53. Разработка регламента поиска
54. Задание на проведение патентных исследований
55. Патентно-лицензионная ситуация
56. Отчет о патентных исследованиях. Раздел «Аналитическая часть».
57. Содержание приложений к отчету о патентных исследованиях.
58. Алгоритм составления регламента поиска.
59. Источники патентной информации
60. Патентная чистота объекта, сущность и содержание понятия.

Практико-ориентированное задание (оценка умений, навыков):

1. По предложенному описанию изобретения выбрать ключевые слова
2. По ключевым словам определить индекс МПК, используя для поиска электронную базу ФИПС: <http://www1.fips.ru>
3. Провести патентный поиск, если известен номер патента и фамилия автора.
4. Провести патентный поиск по ключевым словам

В процессе освоения дисциплины «**Методология научного поиска в пищевой индустрии**» магистрантами, обучающимися **по заочной форме**, в качестве самостоятельной подготовки предусмотрено выполнение контрольной работы. Контрольная работа максимально оценивается в 60 баллов

Выполняется контрольная работа по индивидуальному варианту. Вариант соответствует последней цифре зачетной книжки, при этом цифра «0» означает вариант № 10.

Контрольная работа включает: три теоретических вопроса и два практико-ориентированных задания.

**Типовая контрольная работа для магистрантов заочной формы обучения**

Теоретические вопросы и тестовые задания (оценка знаний):

1. Характеристика справочно-поискового аппарата, его назначение и функции (10 баллов);
2. Особенности универсальной десятичной классификации (УДК) (10 баллов);
3. Решите тесты (10 баллов):
  - 3.1. 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.
  - 3.2. 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.

3.3.Международная патентная классификация - это:

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

**Практико-ориентированные задания:**

Типовое задание репродуктивного уровня (оценка умений):

Аналоги и прототип изобретения. На конкретном примере обосновать выбор прототипа (15 баллов).

Типовое задание реконструктивного уровня (оценка умений, навыков):

На основании описания изобретения «Способ изготовления мягкого быстрозревающего сыра» составить формулу изобретения (15 баллов).

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине «**Методология научного поиска в пищевой индустрии**», который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

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

Промежуточная аттестация по дисциплине «**Методология научного поиска в пищевой индустрии**» проводится в виде 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 является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков магистрантов по дисциплине и складывается из следующих компонентов:

**Состав балльно-рейтинговой оценки магистрантов очной формы обучения**

№ конт-рольной точки	Виды контроля	Максимальное количество баллов по уровням освоения компетенций			
		знать	уметь	владеть	всего
1.	Контрольная точка № 1 по темам 1 - 3	10	10	10	30
2.	Контрольная точка № 2 по темам 4 - 7	10	10	10	30
Сумма баллов по итогам текущего и промежуточного контроля		20	20	20	60
Активность на лекционных занятиях		10	x	x	10
Результативность работы на практических, семинарских и лабораторных занятиях		5	5	5	15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на кон-				15	15

ференциях)				
Итого	35	25	40	100

### Состав балльно-рейтинговой оценки магистрантов заочной формы обучения

№ конт- рольной точки	Виды контроля	Максимальное количество баллов по уровням освоения компетенций			
		знать	уметь	владеть	всего
1.	Контрольная работа	20	20	20	60
	Активность на лекционных занятиях	10	х	х	10
	Результативность работы на практических занятиях	5	5	5	15
	Поощрительные баллы (написание статьи)	-	-	15	15
	Итого	35	25	40	100

### Итоговая оценка по дисциплине (освоение компетенций)

По дисциплине «Методология научного поиска в пищевой индустрии» магистрантам, имеющим хорошие результаты текущей аттестации (55 баллов и выше) и не имеющих неотработанных пропусков занятий, предлагается выставление экзаменационной оценки по результатам текущей успеваемости:

- «отлично» - от 85 до 100 баллов;
- «хорошо» - от 70 до 84 баллов;
- «удовлетворительно» - от 55 до 69 баллов.

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

#### *Критерии оценки ответа на экзамене*

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке магистрантов не более 16 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос № 1	до 4
Теоретический вопрос № 2	до 4
Практико-ориентированное задание	до 8
Итого	16

#### *Ответы на теоретические вопросы (оценка знаний)*

**4 балла** выставляется магистранту, 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 вопросу и дополнительным вопросам, заданным экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний магистранта по дисциплине.

**3 балла** заслуживает магистрант, 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.

**2 балла** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Магистрант не способен самостоятельно выделить существенные

и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Магистрант может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

**1 балл** дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Магистрант 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 магистранта не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

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

**Выполнение практико-ориентированного задания** (оценка умений и навыков)

**8 баллов** Задание выполнено в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении, в выборе необходимой справочной литературы. В итоге поставленная цель достигнута, задание выполнено рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

**6 баллов.** Задание выполнено в обозначенный преподавателем срок. Составлен в целом правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор необходимой справочной литературы; но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, однако получен верный ответ.

**4 балла.** Задание выполнено с задержкой. Задание выполнено в обозначенный преподавателем срок. Составлен в целом правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор необходимой справочной литературы; но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, однако получен верный ответ.

**3 балла.** Задание выполнено с задержкой. Составлен в целом правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор необходимой справочной литературы; но задание выполнено нерациональным способом или допущено более двух ошибок, в итоге ответ получен в общем виде.

**2 балла.** Задание выполнено частично, с большим количеством ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

**1 балл.** Задание выполнено неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов

**0 баллов.** Задание не выполнено

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Методология научного поиска в пищевой индустрии»**

### **а) Основная литература:**

1. ЭБС "Znanium": Коршунов Н. М. Интеллектуальная собственность (Права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации) : учеб. пособие / под общ. ред. Н. М. Коршунова, Ю. С. Харитоновой. — 2-е изд., перераб. — М. : Норма : ИНФРА-М, 2017. — 384 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=906576>
2. ЭБС "Znanium": Космин В.В. Основы научных исследований (Общий курс) : учеб. пособие / В.В. Космин. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 227 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; URL: <http://www.znanium.com>]. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=774413>
3. ЭБС "Znanium": Орехов А. М. Интеллектуальная собственность: эскизы общей теории: монография - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 160 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=522209>

#### **б) Дополнительная литература:**

1. Основы научных исследований и патентование [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Новосибир. гос. аграр. ун-т. Инженер. ин-т; сост.: С. Г. Щукин, В. И. Кочергин, В. А. Головатюк, В. А. Вальков.– Новосибирск: Изд-во НГАУ. 2013. – 228 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516943>
2. ЭБС "Znaniium": Интеллектуальная собственность: некоторые аспекты правового регулирования: Монография / Л.А. Новоселова, М.А. Рожкова - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 128 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=448981>
3. ЭБС "Znaniium": Ишков, А. Д. Промышленная собственность. Проведение патентных исследований: справ. пособие / А. Д. Ишков, А.В. Степанов ; под ред. А. Д. Ишкова. — 2-е изд., стер. — М.: ФЛИНТА, 2013. — 132 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=458152>
4. ЭБС "Znaniium": Моргунова Е. А. Право интеллектуальной собственности: актуальные проблемы : монография / под общ. ред. Е. А. Моргуновой. — 2 е изд., перераб. — М. : Норма : ИНФРА М, 2017. — 192 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=763409>
5. Мужичек, С. М. Патентование. Интеллектуальная собственность в экономике : курс лекций. - Ставрополь : АГРУС, 2004. - 212с.
6. Аксенов, А. П. Нематериальные активы (структура, оценка, управление) : учеб.-метод. пособие. - М. : Финансы и статистика, 2007. - 192 с. : ил.
7. Интеллектуальная собственность от А до Я : справ. / О. В. Ладатко, В. И. Нечаев, Е. М. Харитонов, А. И. Трубилин, П. В. Чуйкин ; Кубанский ГАУ. - Краснодар, 2005. – 701с.
8. Пищевая промышленность (периодическое издание)
9. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание)
10. Хранение и переработка сельхозсырья (периодическое издание)
11. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>
12. Международная реферативная база данных Web of Science. <http://wokinfo.com/russian/>
13. Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com/>
14. Международная база данных ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE <https://search.proquest.com/agricenvironm/>

#### **9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины**

1. База данных Федерального института промышленной собственности [Электронный ресурс]: база сведений об изобретениях, полезных моделях, промышленных образцах, товарных знаках и наименованиях мест происхождения товаров. – М., 2011. Режим доступа: <http://www1.fips.ru>
2. База данных патентного ведомства США: база содержит сведения о выпущенных патентах и опубликованных патентных заявках США. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://search.uspto.gov/search?query=&op=Search&affiliate=web-sdmg-uspto.gov>
3. База данных Европейского Патентного Ведомства: база содержит сведения о патентах (заявках) более 50 национальных и нескольких международных патентных бюро. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://ep.espacenet.com>
4. Российский сервер, предоставляющий поиск патентной информации с использованием всемирной базы данных. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://ru.espacenet.com/>

#### **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

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 самолично. 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 (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

MicrosoftWindows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017), Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017), Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Программа для ЭВМ «Шеф-Эксперт» (договор №495 от 14.02.2013)

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
<b>1</b>	<b>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий</b> (ауд. № 402 площадь - 96,7м <sup>2</sup> )	Оснащение: столы – 36 шт., стулья – 72 шт., персональный компьютер – 1 шт., видео проектор -1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета
<b>2</b>	<b>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа</b> (ауд. № 201, площадь – 49 м <sup>2</sup> )	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LGдля демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
<b>3</b>	<b>Учебные аудитории для самостоятельной работы</b>	
	<i>1. Читальный зал библиотеки</i> (площадь 177 м <sup>2</sup> )	1. Оснащение: столы – 25 шт., стулья – 25 шт., компьютеры – 16 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование – 1 шт., подключение к сети

		«Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
	2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49м <sup>2</sup> ).	2. Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	<b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</b> (ауд. № 201, площадь – 49 м <sup>2</sup> )	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	<b>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации</b> (ауд. № 201, площадь – 49 м <sup>2</sup> )	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

### **13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

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

#### **а) для слабовидящих:**

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

#### **в) для глухих и слабослышащих:**

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий магистранту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабо-



чее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- зачет/экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию магистранта зачет/экзамен 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 магистранта зачет/экзамен может проводиться в устной форме.

Рабочая программа дисциплины **«Методология научного поиска в пищевой индустрии»** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВО по направлению 19.04.03 **Продукты питания животного происхождения** и учебного плана подготовки магистров по программе **«Технология продуктов здорового питания»**

Авторы:



д.с.-х.н., профессор Сычева О.В.

Рецензенты:



д.с.-х.н., профессор Епимахова Е.Э.



д.с.-х.н., профессор Коноплев В.И.

Рабочая программа дисциплины **«Методология научного поиска в пищевой индустрии»** рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (протокол № 15 от «16» мая 2022 г.) и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.04.03 **Продукты питания животного происхождения** и учебного плана подготовки магистров по программе **«Технология продуктов здорового питания»**

Заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор



О.В. Сычева

Рабочая программа дисциплины **«Методология научного поиска в пищевой индустрии»** рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического, (протокол № 12 от «17» мая 2022 г.) и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.04.03 **Продукты питания животного происхождения** и учебного плана подготовки магистров по программе **«Технология продуктов здорового питания»**.

Руководитель ОП ВО,  
доктор с.-х. наук, профессор



О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Методология научного поиска в пищевой индустрии»**  
 по подготовке обучающегося по программе  
 бакалавриата/магистратуры/специалитета по направлению подготовки

<b>19.04.03</b>	<b>Продукты питания животного происхождения</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>Технология продуктов здорового питания</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u>2</u> ЗЕТ, <u>72</u> час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><b><u>Очная форма обучения:</u></b>                  лекции – <u>10</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>4</u> ч.                  практические (лабораторные) занятия – <u>20</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>10</u> ч., самостоятельная работа – <u>42</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>20</u> ч.</p> <p><b><u>Заочная форма обучения:</u></b>                  лекции – <u>6</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>4</u> ч.                  практические (лабораторные) занятия – <u>10</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>4</u> ч., самостоятельная работа – <u>52</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>26</u> ч., контроль – <u>4</u> ч.</p> <p><b><u>Очно-заочная форма обучения:</u></b>                  лекции – <u>   </u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>   </u> ч.                  практические (лабораторные) занятия – <u>   </u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>   </u> ч.,                  самостоятельная работа – <u>   </u> ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование у будущих специалистов знаний, умений и навыков, необходимых для руководства техническим творчеством и развития креативных способностей обучаемых, и комплекса умений проведения научных и патентных исследований и правовой охраны созданных изобретений, на основе свободного владения всеми компонентами изобретательной деятельности
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.09.03 «Методология научного поиска в пищевой индустрии» является обязательной дисциплиной образовательной программы магистратуры направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>  <b>ОПК-5</b>                  Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач  <b>ОПК-5.2</b>                  Анализирует и применяет в научно-производственной деятельности передовой опыт</p> <p><b>Профессиональные компетенции (ПК)</b>  <b>ПК-1</b>                  Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях  <b>ПК-1.1</b>                  Проводит научно-исследовательские работы, маркетинговые и патентные исследования в области прогрессивных и перспектив-</p>

	ных технологий производства продуктов питания животного происхождения
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение и сущность интеллектуальной собственности, являющейся результатом способности исследователя к абстрактному мышлению, анализу полученной информации и синтезу для прогрессивного развития науки о пище (ОПК-5.2);</li> <li>технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.1);</li> <li>- показателей 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 (ПК-1.1);</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать информацию путем абстрагирования от конкретного объекта, обобщения, анализа и синтеза полученной информации (ОПК-5.2);</li> <li>-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 (ПК-1.1);</li> </ul> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения (ОПК-5.2);</li> <li>-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 разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения (ПК-1.1)</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Раздел 1.</b> Методика проведения патентного поиска</p> <p>Тема 1.1. Введение в интеллектуальную собственность. Правовые вопросы. Общие положения</p> <p>Тема 1.2. Международная патентная классификация, её сущность и содержание</p> <p>Тема 1.3. Изучение справочно-поискового аппарата, алфавитно-предметного указателя (АПУ), необходимого для определения индекса МПК, по ключевому слову</p> <p><b>Раздел 2.</b> Документальное оформление результатов патентного поиска</p> <p>Тема 2.1. Методика проведения патентных исследований</p> <p>Тема 2.2 Патентная чистота объекта</p> <p>Тема 2.3. Составление отчета о патентных исследованиях</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр <u>2</u> – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс <u>1</u> – контрольная работа, зачет</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> семестр _____ – _____</p>
<b>Автор(ы):</b>	Д.с.-х.н., профессор <b>О.В. Сычева</b>