

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 21.05.2026 14:12:36  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9551e009

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена  
на заседании кафедры

09.12.2025 г.  
протокол № 4  
Зав. кафедрой Лазарев В.А.

Утверждена  
Советом по учебно-методическим  
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4  
Председатель Карх Д.А.  
(подпись)



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

|                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| Наименование дисциплины | Патентование           |
| Направление подготовки  | 19.03.01 Биотехнология |
| Профиль                 | Пищевая биотехнология  |
| Форма обучения          | очная                  |
| Год набора              | 2026                   |

Разработана:  
Ст.преподаватель, к.т.н.  
Леонтьева С.А.

Екатеринбург  
2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>ВВЕДЕНИЕ</b>  | <b>3</b>  |
| <b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>   | <b>3</b>  |
| <b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>  | <b>3</b>  |
| <b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>   | <b>3</b>  |
| <b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>   | <b>3</b>  |
| <b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>  | <b>6</b>  |
| <b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ<br/>ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>  | <b>7</b>  |
| <b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>  | <b>8</b>  |
| <b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО<br/>ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С<br/>ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>   | <b>11</b> |
| <b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ<br/>ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>   | <b>12</b> |
| <b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ<br/>ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ<br/>И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН<br/>КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ<br/>ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b> | <b>12</b> |
| <b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ<br/>ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>  | <b>13</b> |

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

|         |   |
|---------|---|
| ФГОС ВО | Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (приказ Минобрнауки России от 10.08.2021 г. № 736) |
|---------|---|

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Патентведение» является сформировать у обучающихся понятия: патентная система, интеллектуальная собственность; права и обязанности патентообладателей, авторов и владельцев объектов интеллектуальной собственности; способы защиты их прав, а также научить студентов применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки научно-технической информации.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

| Промежуточная аттестация | Часов            |                                 |        |   |  | З.е. |
|--------------------------|------------------|---------------------------------|--------|---|--|------|
|                          | Всего за семестр | Контактная работа .(по уч.зан.) |        |   | Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых |      |
|                          |                  | Всего                           | Лекции | Практические занятия, включая курсовое проектирование |  |      |
| Семестр 6                |                  |                                 |        |   |  |      |
| Зачет                    | 72               | 32                              | 16     | 16  | 40   | 2    |

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

| Шифр и наименование компетенции  | Индикаторы достижения компетенций |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| производственно-технологический; |                                   |

|   |  |
|---|--|
| <p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> | <p>ИД-1.ПК-1 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>- Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>- Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>- Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>- Сменные показатели производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>- Требования к качеству выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>- Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности, в соответствии с технологическими инструкциями</li> </ul> |
|---|--|

|   |   |
|---|---|
| <p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> | <p>ИД-2.ПК-1 Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности;</li> <li>-Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ;</li> <li>-Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;</li> <li>-Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;</li> <li>-Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;</li> <li>-Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;</li> <li>-Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности при выборе оптимальных технических и организационных решений;</li> <li>-Применять способы организации</li> </ul> |
|---|---|

|   |   |
|---|---|
| <p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> | <p>ИД-3.ПК-1 Иметь практический опыт при:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Разработке планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>-Расчете производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>-Разработке технологической и эксплуатационной документации поведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</li> <li>-Разработке технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях оптимизации технологического процесса производства</li> <li>-Расчете нормативов материальных</li> </ul> |
|---|---|

### 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

| Тема             | Наименование темы  | Часов       |                                 |              |                      |                |                                 |
|------------------|--|-------------|---------------------------------|--------------|----------------------|----------------|---------------------------------|
|                  |  | Всего часов | Контактная работа (по уч. зан.) |              |                      | Самост. работа | Контроль самостоятельной работы |
|                  |  |             | Лекции                          | Лабораторные | Практические занятия |                |                                 |
| <b>Семестр 6</b> |  | 7           |                                 |              |                      |                |                                 |
| Тема 1.          | Интеллектуальная собственность и ее роль в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 22          | 2                               |              | 2                    | 18             |                                 |
| Тема 2.          | Основные источники и институты права интеллектуальной собственности  | 18          | 2                               |              | 2                    | 14             |                                 |
| Тема 3.          | Объекты патентного права.  | 6           | 4                               |              | 2                    |                |                                 |
| Тема 4.          | Правовая охрана средств индивидуализации участников гражданского оборота и производимой ими продукции (работ,  | 6           | 2                               |              | 4                    |                |                                 |

|         |  |   |   |   |   |  |
|---------|--|---|---|---|---|--|
| Тема 5. | Составление и подача заявок. Внедренческие и конструкторские мероприятия на предприятиях пищевой промышленности.                     | 6 | 2 | 4 |   |  |
| Тема 6. | Охрана изобретений, полезных моделей и промышленных образцов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.   | 6 | 4 | 2 |   |  |
| Тема 7. | Работа с научно-технической информацией, российский и международный опыт в области патентования и охраны промышленной собственности. | 8 |   |   | 8 |  |

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

| Раздел/Тема                             | Вид оценочного средства      | Описание оценочного средства                                   | Критерии оценивания |
|---|------------------------------|--|---------------------|
| Текущий контроль (Приложение 4)         |                              |  |                     |
| Тема 1-6                                | Тест № 1 (Приложение 4)      | Тест состоит из 30 вопросов                                    | 15 баллов           |
| Тема 3-7                                | Доклад (Приложение 4)        | Варианты докладов на каждую пройденную тему (всего 31 вариант) | 10 баллов           |
| Тема 1-6                                | Тест № 2 (Приложение 4)      | Тест состоит из 15 вопросов                                    | 15 баллов           |
| Промежуточная аттестация (Приложение 5) |                              |  |                     |
| 6 семестр (За)                          | Билеты к зачету (приложение) | Билет содержит 2 теоретических вопроса и практическое задание  | 100 баллов          |

### ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

| Показатель оценки | По 5-балльной системе | Характеристика показателя   |
|-------------------|-----------------------|---|
| 100% - 85%        | отлично               | обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне  |
| 84% - 70%         | хорошо                | обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.<br><br>Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.) |
| 69% - 50%         | удовлетворительно     | обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.  |
| 49 % и менее      | неудовлетворительно   | обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.<br>Не сформированы умения и навыки для   |
| 100% - 50%        | зачтено               | характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»  |
| 49 % и менее      | не зачтено            | характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»   |

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

|  |
|--|
| <p>Тема 1. Интеллектуальная собственность и ее роль в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p>Основы изобретательского творчества</p>   |
| <p>Тема 2. Основные источники и институты права интеллектуальной собственности</p> <p>Основные положения в области патентования</p>  |
| <p>Тема 3. Объекты патентного права.</p> <p>Объекты патентного права. Возникновение патентных прав</p>   |
| <p>Тема 4. Правовая охрана средств индивидуализации участников гражданского оборота и производимой ими продукции (работ, услуг)</p> <p>Правовая охрана средств индивидуализации участников гражданского оборота и производимой ими продукции (работ, услуг)</p>  |
| <p>Тема 5. Составление и подача заявок. Внедренческие и конструкторские мероприятия на предприятиях пищевой промышленности.</p> <p>Составление и подача заявок</p>   |
| <p>Тема 6. Охрана изобретений, полезных моделей и промышленных образцов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>Федеральный фонд изобретений РФ. Необходимость защиты прав патентообладателей. Законодательная основа защиты прав авторов и интеллектуальной промышленной собственности в РФ.</p> |

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

|  |
|--|
| <p>Тема 2. Основные источники и институты права интеллектуальной собственности</p> <p>Разбор вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Система источников правового регулирования отношений в области интеллектуальной собственности.</li> <li>2. Основные институты права интеллектуальной собственности.</li> <li>3. Институт авторского права и его особенности.</li> <li>4. Институт права промышленной собственности и его особенности.</li> <li>5. Международные соглашения о праве интеллектуальной собственности.</li> </ol> |
|--|

Тема 3. Объекты патентного права.

Разбор вопросов:

1. Институт права специальной охраны и особенности правового регулирования. Коммерческая тайна как объект специальной охраны.
2. Объекты специальной охраны как объекты интеллектуальной собственности.
3. Документирование прав на объекты промышленной собственности.
4. Способы передачи прав на объекты промышленной собственности.
5. Расчет показателей патентной защиты изделия. Общий показатель патентной защиты изделия патентами России или в странах предполагаемого экспорта.
6. Регистрация программного обеспечения и топологий интегральных микросхем

Тема 4. Правовая охрана средств индивидуализации участников гражданского оборота и производимой ими продукции (работ, услуг)

Разбор вопросов:

1. Средства индивидуализации участников гражданского оборота и продукции (товаров, услуг) как объекты интеллектуальной собственности. Правовая основа гражданского оборота интеллектуальной собственности.
2. Административно-правовая защита прав интеллектуальной собственности.
3. Гражданско-правовая защита прав интеллектуальной собственности.
4. Уголовная правовая защита прав интеллектуальной собственности.
5. Передача прав индивидуализации средств индивидуализации участников гражданского оборота и производимой ими продукции (работ, услуг).
6. Рационализаторская работа.

Тема 5. Составление и подача заявок. Внедренческие и конструкторские мероприятия на предприятиях пищевой промышленности.

Разбор вопросов:

1. Оформление патентных прав на изобретение, полезную модель, промышленный образец.
2. Составление заявления на выдачу патента на изобретение.
3. Составление заявки на выдачу патента на изобретение, полезную модель и промышленный образец.
4. Составление договора о патентной чистоте.
5. Методы расчета цены беспатентной лицензии на основе размера прибыли лицензиата, на базисе роялти.
6. Методика проведения патентных исследований

Тема 6. Охрана изобретений, полезных моделей и промышленных образцов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

Разбор вопросов:

1. Законодательство РФ и международные соглашения в области охраны изобретений, полезных моделей и промышленных образцов.
2. Правовая основа хозяйственного оборота интеллектуальной собственности.
3. Понятие нематериальных активов. Оценка прав интеллектуальной собственности.
5. Подготовить текст договора о продаже юридическому лицу полной (или исключительной или не исключительной) лицензии на изобретение.
6. Особенности введения компьютерных произведений как объектов авторского права в хозяйственный оборот.
7. Экономические аспекты изобретательской и рационализаторской деятельности.

Тема 2. Основные источники и институты права интеллектуальной собственности  
Основные источники и институты права интеллектуальной собственности

Тема 7. Работа с научно-технической информацией, российский и международный опыт в области патентования и охраны промышленной собственности.

Основные принципы поиска технической информации в базах данных информационной сети. Российский и международный опыт в производстве в области патентования и охраны промышленной собственности

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ  
Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
Не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы  
Не предусмотрено

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

### **Основная литература:**

2. Соснин Э. А., Канер В. Ф. Патентование [Электронный ресурс]: учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2023. - 384 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/517238>

### **Дополнительная литература:**

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

**Роспатент Федеральная служба  
по интеллектуальной собственности**

<https://rospatent.gov.ru>

**Федеральный Институт Промышленной Собственности**

<https://new.fips.ru/>

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

### 7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

#### К зачету

1. Экспертные оценки затрат, связанных с качеством, на предприятиях.
2. Структурирование функции качества (QFD) как инструмента работы в условиях рынка потребности.
3. Методы выполнения FMEA, анализ видов и последствий потенциальных отказов.
4. Разработка продукции ожидаемого качества.
5. Статистические методы как основа для принятия управленческих решений.
6. Организация и порядок проведения работ по оценке результативности СМК.
7. Классификация средств и методов управления качеством.
8. Классификация приемов и средств всеобщего управления качеством по четырем сферам (объектам) управления: «Качество», «Процесс», «Персонал», «Ресурсы».
9. Методы, применяемые внешними субъектами.
10. Роль человеческого фактора и влияние культуры при выборе метода улучшения качества.
11. Собственные методы организации: методы, применяемые высшим руководством организации, менеджерами среднего звена и др.
12. Самооценка - инструмент постоянного улучшения.
13. Выбор модели менеджмента в качестве базы сравнения.
14. Модели самооценки.
15. Методология разрешения проблем [DRIVE](#).
16. Методологические шаги процесса совершенствования
17. Инструменты и методы, наиболее часто используемые в процессе совершенствования.
18. Инструменты и методы, позволяющие совершенствовать процессы.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету

Примерные практические задания к зачету

| Номер задания | Содержание задания   | Компетенция |
|---------------|--|-------------|
|               | <i>Задания закрытого типа</i>  |             |
| 1             | Информационное развитие и оптимизация пищевой промышленности включает:<br>а) разработка автоматизированной управляемой базы данных химического состава пищевых продуктов;<br>б) проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня;<br>в) разработка нормативно-технологической документации;<br>г) защита объектов интеллектуальной собственности  | ПК-1        |
| 2             | Изменение или дополнение требований к продукции пищевой промышленности, её свойствам, характеристикам, влечёт внесение правок в технологическую документацию по правилам, которые содержатся в следующих национальных стандартах:<br>а) ГОСТ Р 21.101-2020 Система проектной документации для строительства (СПДС). Основные требования к проектной и рабочей документации;<br>б) ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению;<br>в) ГОСТ 15.012-84 Система разработки и постановки продукции на производство;<br>г) ГОСТ 15.011-96 Патентные исследования. Содержание и порядок проведения. | ПК-1        |
| 3             | Это новое, обладающее существенными отличиями, техническое решение задачи:<br>а) патент;<br>б) прототип;<br>в) изобретение;<br>г) полезная модель.   | ПК-1        |
| 4             | К научно-технической информации в области производства биотехнологической продукции относятся:<br>а) документированную информацию, возникающую в результате научной и научно-технической деятельности;<br>б) публикация в литературе;<br>в) приборы;<br>г) оборудование.   | ПК-1        |
| 5             | Под патентной информацией понимают:<br>а) совокупность различных источников информации об отечественных и зарубежных изобретениях, официально зарегистрированных патентными ведомствами и защищенных авторскими свидетельствами и патентами;<br>б) научные публикации;<br>в) монографии;<br>г) учебники.   | ПК-1        |
| 6             | Выберите верное утверждение.<br>А. Промышленная применимость полезной модели означает, что полезная модель, действующая в промышленности или сельском хозяйстве, способна приносить пользу и в быту.<br>Б. Промышленная применимость полезной модели означает, что полезная модель может быть использовано в промышленности, здравоохранении, сельском хозяйстве.<br>а) верно только А;<br>б) оба утверждения верны;<br>в) верно только Б;<br>г) оба утверждения неверны.  | ПК-1        |
| 7             | В чём состоит существо установления привилегий на результаты интеллектуального труда?<br>а) Зафиксировать право пользования тем или иным продуктом труда за конкретным владельцем;<br>б) Дать возможность владельцу привилегии получить коммерческую выгоду от принадлежащих ему продуктов труда;<br>в) верно только Б;  | ПК-1        |

|                               |  |      |
|-------------------------------|--|------|
|                               | г) Закрепить на уровне закона право автора на единоличное использование предложенного им новшества, но ограничить срок монополии.  |      |
| 8                             | Выберите верное утверждение.<br>А. Под коммерческой тайной понимается любая информация, которая способна причинить вред правообладателю при попадании к конкуренту.<br>Б. Секрет производства же относится к результатам интеллектуальной деятельности и может принадлежать как юридическому, так и физическому лицу.<br>а) верно только А;<br>б) оба утверждения верны;<br>в) верно только Б;<br>г) оба утверждения неверны.  | ПК-1 |
| 9                             | Что означает право на обмен информацией?<br>а) Субъекты научной и (или) научно-технической деятельности имеют право на обмен информацией, за исключением информации, содержащей сведения, относящиеся к государственной, служебной или коммерческой тайне;<br>б) Происходит обмен одного товара или актива на другой, с указанием достоверных качеств объекта сделки;<br>в) Заказчик имеет право использовать переданные ему исполнителем результаты работ, а исполнитель имеет право использовать полученные результаты для собственных нужд. | ПК-1 |
| 10                            | Выберите верное утверждение.<br>А. Лицензия на патент может быть бессрочной.<br>Б. Лицензия на ноу-хау всегда является срочной.<br>а) верно только А;<br>б) оба утверждения верны;<br>в) верно только Б;<br>г) оба утверждения неверны.  | ПК-1 |
| <i>Задания открытого типа</i> |  |      |
| 1                             | Дополните<br>_____ - государственный охраняемый документ, удостоверяющий исключительное право патентообладателя на соответствующие изобретение, полезную модель или промышленный образец.  | ПК-1 |
| 2                             | Это новое, обладающее существенными отличиями, техническое решение задачи - _____.   | ПК-1 |
| 3                             | Официальные издания патентных ведомств – _____   | ПК-1 |
| 4                             | Совокупность правовых норм, регулирующих основания возникновения, изменения и прекращения, порядок и способы осуществления и защиты исключительных, личных имущественных прав на изобретения, полезные модели и промышленные образцы- это _____  | ПК-1 |
| 5                             | _____ - это процесс, включающий поиск, анализ и обобщение патентной и общетехнической информации по аналогам исследуемого объекта с целью решения поставленной задачи.   | ПК-1 |
| 6                             | Аналоги изобретения – это _____ технические решения к заявленному техническому решению в заявке на изобретение   | ПК-1 |
| 7                             | В качестве полезной модели охраняется техническое решение, относящееся к _____   | ПК-1 |
| 8                             | В разделе описания изобретения «Уровень техники» приводятся сведения об известных заявителю _____  | ПК-1 |
| 9                             | В ходе проведения _____ экспертизы заявки проверяется наличие необходимых документов, соблюдение установленных требований к ним и рассматривается вопрос о том, относится ли заявленное предложение к объектам, которым предоставляется правовая охрана  | ПК-1 |
| 10                            | В широком смысле _____ образа является усовершенствование формы и конфигурации или орнамента в сочетании цветов, а также их комбинации   | ПК-1 |
| 11                            | В качестве полезных моделей охраняются технические решения, относящиеся к _____  | ПК-1 |
| 12                            | В технике под моделью понимают специально синтезированный для удобства познания объект, который обладает необходимой степенью _____  | ПК-1 |

|    |  |      |
|----|--|------|
| 13 | В ходе проведения ___ проверяется наличие всех необходимых документов, соблюдение требований к документам заявки, относится ли изобретение к объектам, которым предоставляется правовая охрана и т.д.  | ПК-1 |
| 14 | Все многообразие ___ можно представить в виде следующих групп: противоречия между предметом труда и техническими средствами; противоречия между техникой и человеком в процессе труда; внутренние противоречия в технической системе или между техническими средствами | ПК-1 |
| 15 | Результат творческой деятельности автора, который получает охрану по авторскому праву с того момента, когда он оказывается выраженным в объективной форме, называют _____  | ПК-1 |
| 16 | Патентный поиск на новизну технического решения в традиционных областях техники проводят на глубину _____ лет  | ПК-1 |
| 17 | Срок действия свидетельства о регистрации товарного знака может быть продлен по заявлению владельца, поданному в течение последнего года его действия, каждый раз на _____ лет   | ПК-1 |
| 18 | Регистрация товарных знаков и услуг производится патентным ведомством в соответствии с _____   | ПК-1 |
| 19 | Название изобретения отражает техническую сущность изобретения, род области, к которому оно относится, _____ и излагается в единственном числе   | ПК-1 |
| 20 | Изобретению предоставляется правовая охрана, если оно является _____, имеет изобретательский уровень и промышленно применимо   | ПК-1 |
| 21 | Техническому решению обеспечена правовая охрана в качестве изобретения, если оно является _____, имеет изобретательский уровень и промышленно применимо  | ПК-1 |
| 22 | При анализе технических решений из общей массы признаков объекта выделяют только те признаки, которые влияют на достижение технического результата, то есть _____ признаки   | ПК-1 |
| 23 | 19. Если товарный знак связан с предоставлением услуг, его называют ___  | ПК-1 |
| 24 | 20. Изобретение является новым, если оно ___ из уровня техники   | ПК-1 |
| 25 | К полезным моделям относятся художественно конструкторское решение изделия, определяющее его внешний вид? {а) да, б) нет}  | ПК-1 |
| 26 | На программу для ЭВМ может быть выдан патент? {а) да, б) нет}  | ПК-1 |
| 27 | Права на промышленный образец подтверждаются патентом? {а) да, б) нет}   | ПК-1 |
| 28 | Патент удостоверяет исключительное право государства на изобретение? {а) да, б) нет}   | ПК-1 |
| 29 | Принудительная лицензия выдается при неиспользовании патентом владельцем изобретения по любым причинам? {а) да, б) нет}  | ПК-1 |