

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ФАКУЛЬТАТИВА

ФТД.2 «Патентование»

по направлению подготовки: 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Методологии инженерной деятельности»

1. Цели освоения факультатива

Целями освоения факультатива «Патентование» являются:

- а) формирование знаний о правовых основах охраны объектов патентного права, критериях их патентоспособности и оформлении патентных прав;
- б) обучение технологии классифицирования, выявления объектов патентного права, способам поиска, отбора, анализа и обработки патентной информации;
- в) раскрытие сущности патентных исследований.

2. Содержание факультатива «Патентование»

Основные положения патентного права.

Классифицирование, поиск и анализ патентной информации.

3. В результате освоения факультатива обучающийся должен:

1) Знать:

- а) особенности правовой защиты объектов патентного права;
- б) перечень объектов патентного права и критерии их патентоспособности;
- в) содержание государственной экспертизы объектов патентного права;
- г) назначение и структуру Международной патентной классификации изобретений.

2) Уметь:

- а) оперировать понятиями и определениями патентного права;
- б) классифицировать изобретения в системе Международной патентной классификации;
- в) осуществлять поиск патентной информации, ее чтение и анализ.

3) Владеть:

- а) навыками поиска и анализа патентной информации.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.