

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)



«Утверждаю»
Директор БИТУ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Е.В. Кузнецова
«29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.04.01- Патентование в пищевой промышленности

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального питания

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Патентование в пищевой промышленности» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 211, «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального питания».

Рабочая программа дисциплины разработана рабочей группой в составе: д.б.н., доцент Козлов В.Н., к.т.н., доцент Пономарев Е.Е.

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
доктор биологических наук,
доцент профессор



(подпись)

В.Н. Козлов

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры
«Технологии пищевых производств»
Протокол № 11 от «29» июня 2023 года



И.о. заведующий кафедрой ТПП,
доцент, к.б.н.

(подпись)

Л.Ф. Пономарева

Оглавление

1. Цель и задачи дисциплины:	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП:	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины:	4
4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)	6
5. Содержание дисциплины.....	6
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины	6
5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	8
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий.....	8
6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ	10
6.1. План самостоятельной работы студентов	11
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	13
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	14
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:	14
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:	15
10. Образовательные технологии:.....	15
11. Оценочные средства (ОС):	16
11.1. Оценочные средства текущего контроля.....	16
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации	18
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	244
13. Лист регистрации изменений	Ошибка! Закладка не определена. 5

1. Цель и задачи дисциплины:

Цель преподавания дисциплины - формирование у студентов знаний и умений, способствующих расширению общего научного кругозора и эрудиции; подготовка всесторонне развитых выпускников для работы в области пищевой промышленности, имеющих высокую общенаучную и профессиональную подготовку, стремящихся непрерывно пополнять и углублять свои знания, способных к самостоятельной творческой работе, к внедрению в производственный процесс новейших и прогрессивных результатов, а также создания новых объектов интеллектуальной собственности.

Основными задачами дисциплины является теоретическое и практическое освоение на базе общих гуманитарных, социально-экономических, общепрофессиональных дисциплин основных понятий и методов работы по следующим направлениям:

- охрана прав авторов и владельцев интеллектуальной собственности: открытий, других научных и художественных произведений, программ для ЭВМ и баз данных, изобретений, промышленных образцов (дизайн), и товарных знаков; коммерциализация инновационной деятельности, менеджмент инноваций.
- определение патентной чистоты, охраноспособности новых объектов интеллектуальной собственности;
- определение соответствия заявочных материалов требуемым критериям для получения охранных грамот на новые объекты интеллектуальной собственности;
- использование патентно-информационной документации при создании и освоении объектов интеллектуальной собственности, их импорте и экспорте.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла Б1.В.ДВ.04.01 и является одной из дисциплин по выбору в профессиональной подготовке бакалавра.

Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и навыки, сформированные при изучении предшествующих дисциплин: неорганическая химия, аналитическая химия, физическая и коллоидная химия, органическая химия, биохимия, микробиология.

Дисциплина является предшествующей для изучения таких дисциплин, как проектирование предприятий отрасли, технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, технология продукции для здорового питания

Освоение дисциплины направлено на овладение знаниями основных методик проведения поиска, накопления и обработки научно-технической информации, постановки и проведения эксперимента. Необходимо знать законодательство Российской Федерации в области охраны объектов промышленной собственности авторского права, а также правила составления и подачи заявки на выдачу патента на изобретение и мероприятия по заключению лицензионных соглашений на передачу прав на объекты промышленной собственности.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-6, ПК-9.

В результате освоения дисциплины студент должен приобрести следующие знания, умения, владения:

знать:

- методику проведения поиска, накопления и обработки научно-технической информации, постановки и проведения эксперимента;
- действующие международные соглашения в области охраны объектов промышленной собственности;
- законодательство Российской Федерации в области охраны объектов промышленной собственности авторского права;
- правила составления и подачи заявки на выдачу патента на изобретение, полезную модель;
- порядок заключения лицензионных соглашений на передачу прав на объекты промышленной собственности.

уметь:

- использовать указатели Международной классификации изобретений для определения индекса рубрики;
- проводить патентно-информационные исследования в соответствии с выбранным предметом (объектом) поиска;
- выявлять аналоги и прототип разрабатываемого объекта техники среди известных технических решений;
- составлять заявку на выдачу патента на изобретение.

владеть:

- компетентностью в проведении информационного поиска в глобальных и локальных информационных сетях с использованием соответствующих поисковых программ;
- навыками сравнительного и комплексного анализа источников законодательства об интеллектуальной собственности;
- методами применения действующего законодательства и иных социальных норм в практической деятельности; навыками поиска, анализа и применения в профессиональной деятельности необходимых нормативных актов, работы со служебной документацией.

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

Процесс изучения дисциплины «Патентоведение в пищевой промышленности» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья** следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
(ПК-6) способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Знает: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ
	Умеет: использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач автоматизации обработки информации
	Владеет: навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий.
(ПК-9) способностью работать с	Знает: основы рационального использования пищевого сырья и расширение его ассортимента за счет вовлечения

публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	новых нетрадиционных способов переработки; способы оценки качества основных продуктов питания; классификацию методов сенсорного анализа согласно ISO 6658; условия проведения сенсорного анализа, требования к специалистам-дегустаторам и помещению
	Умеет: использовать методы сенсорного анализа для определения качества пищевых продуктов
	Владеет: знаниями о химических, биохимических, микробиологических и коллоидных процессах пищевых технологий, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; практическим применением методов сенсорного анализа для определения качества пищевых продуктов с объяснением результатов

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Курс
		4
Аудиторные занятия (контактная работа)	12	12
В том числе:	-	-
Лекции	4	4
Практические занятия (ПЗ)	8	8
Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа (всего)	159	159
В том числе:	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-
Расчетно-графические работы	-	-
Реферат (при наличии)	16	16
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	143	143
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	9	9
Общая трудоемкость часы зачетные единицы	180	180
	5	5

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

5. Содержание дисциплины

Дисциплина входит в базовую часть профессионального цикла с общей трудоемкостью освоения - 6 з.е.

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен. Дисциплина изучается на 4 курсе у студентов заочной формы обучения.

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Понятие интеллектуальной собственности

Тема 1. Источники и классификация объектов интеллектуальной собственности (ПК-6)

Понятие интеллектуальной собственности. Значение интеллектуальной собственности в современном информационном обществе. Субъекты и объекты права интеллектуальной собственности. Источники права интеллектуальной собственности.

Раздел 2. Патентное право. Авторское право. Смежное право.

Тема 2. Авторское право. (ПК-6)

Понятие авторского права РФ. Объекты авторского права.

Практическое занятие 2 Осуществление авторских прав. Источники авторского права. Субъекты авторского права. Личные неимущественные авторские права. Имущественные права автора.

Тема 3. Смежные права. (ПК-6)

Понятие смежных прав. Источники смежных прав.

Тема 4. Патентное право. (ПК-6)

Объекты патентного права: изобретения, полезные модели и промышленные образцы. Особый режим правовой охраны в отношении секретных изобретений. Субъекты патентного права: граждане, юридические лица. Особый правовой режим регулирования для служебных изобретений, полезных моделей и промышленных образцов.

Возникновение прав на изобретения, полезные модели и промышленные образцы: регистрация объекта в Патентном ведомстве. Содержание заявки на изобретение. Принцип приоритета. Проведение формальной экспертизы. Основания прекращения патента. Основания для признания патента не действительным. Восстановление права на патент.

Тема 5. Правовая охрана программ для ЭВМ и баз данных. (ПК-6)

Регистрация программ для ЭВМ и баз данных. Права авторов программ для ЭВМ. Права авторов баз данных. Защита прав авторов программ для ЭВМ и баз данных.

Тема 6. Средства индивидуализации предпринимателей и их продукции (ПК-6)

Понятие средств индивидуализации предпринимателей. Виды: фирменные наименования, товарные знаки, наименования мест происхождения товаров. Сходства и различия средств индивидуализации с результатами интеллектуальной деятельности.

Понятие фирменного наименования. Источники правового регулирования прав на фирменное наименование. Субъекты прав на фирменное наименование. Возникновение и осуществление прав на фирменное наименование. Прекращение права.

Защита прав на фирменное наименование. Понятие товарного знака (знака обслуживания). Защита прав на наименование места происхождения товара.

Раздел 3. Распоряжение объектами интеллектуальной собственности

Тема 7. Права на иные объекты интеллектуальной собственности (ПК-6,9)

Секрет производства (ноу-хау). Условия правовой охраны ноу-хау.

Тема 8. Передача права пользования объектом интеллектуальной собственности. Лицензионный договор. (ПК-6,9)

Договор об отчуждении исключительного права. Лицензионный договор. Простая (неисключительная) лицензия. Исключительная лицензия. Сублицензионный договор. Принудительная лицензия. Переход исключительного права к другим лицам без договора.

Раздел 4. Правовое регулирование использования объектов интеллектуальной собственности

Тема 9. Ответственность за нарушение права интеллектуальной собственности.

(ПК-6,9)

Административная и уголовная ответственность за нарушение права интеллектуальной собственности. Виды наказаний.

Тема 10. Правовое регулирование обращения информации с ограниченным доступом. (ПК-6,9)

Понятие государственной тайны.

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)			
		Раздел 1	Раздел 2	Раздел 3	Раздел 4
1.	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	-	-	+	+
2.	Технология продукции для здорового питания	-	+	+	+

5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах					
			Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	СРС	Всего
1.	Понятие интеллектуальной собственности	Тема 1. Источники и классификация объектов интеллектуальной собственности	1*	1	-	-	16	18
2.	Патентное право. Авторское право. Смежное право.	Тема 2. Авторское право.		-	-	-	16	16
		Тема 3. Смежные права.		1	-	-	16	17
		Тема 4. Патентное право.	1*	1	-	-	16	18
		Тема 5. Правовая охрана программ для ЭВМ и баз данных.	1*	1	-	-	16	18
		Тема 6. Средства индивидуализации предпринимателей и их продукции		1			16	17
3.	Распоряжение объектами	Тема 7. Права на иные объекты интеллектуальной	1*	1	-	-	16	18

	интеллектуальной собственности	<i>собственности</i>						
		<i>Тема 8. Передача права пользования объектом интеллектуальной собственности. Лицензионный договор.</i>		1	-	-	16	17
4.	Правовое регулирование использования объектов интеллектуальной собственности	<i>Тема 9. Ответственность за нарушение права интеллектуальной собственности.</i>		1	-	-	16	17
		<i>Тема 10. Правовое регулирование обращения информации с ограниченным доступом</i>			-	-	15	15

* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной формах

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Раздел 1. Понятие интеллектуальной собственности <i>Тема 1. Классификация объектов интеллектуальной собственности</i>	Применение электронных образовательных ресурсов
2.	Раздел 2. Патентное право. Авторское право. Смежное право. <i>Тема 3. Авторское право.</i> <i>Тема 4. Смежные права.</i> <i>Тема 5. Патентное право.</i> <i>Тема 6. Правовая охрана программ для ЭВМ и баз данных.</i>	Лекция-беседа, Дискуссия; Коллоквиум
3.	Раздел 3. Распоряжение объектами интеллектуальной собственности <i>Тема 8. Права на иные объекты интеллектуальной собственности</i> <i>Тема 9. Передача права пользования объектом интеллектуальной собственности. Лицензионный договор.</i>	Лекция-беседа
4.	Раздел 4. Правовое регулирование использования объектов интеллектуальной собственности <i>Тема 10. Ответственность за нарушение права интеллектуальной собственности.</i>	Лекция-беседа

6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Раздел 1. <i>Тема 1.</i>	Практическая работа 1. Понятие интеллектуальной собственности. Субъекты и объекты права интеллектуальной собственности. Практическая работа 2. Структура международной патентной классификации.	1	Отчет по практической работе	(ПК-6)
2.	Раздел 2. <i>Тема 3,4,5,6.</i>	Практическая работа 3. Объекты смежных прав: постановки, исполнения, радио- и телевизионные передачи, фонограммы. Субъекты смежных прав: физические и юридические лица. Сроки действия исключительных прав. Практическая работа 4. Составление формулы изобретения на устройство. Практическая работа 5. Составление описания изобретения на устройство. Практическая работа 6. Составление заявки на товарный знак.	4	Отчет по практической работе	(ПК-6)
3.	Раздел 3. <i>Тема 7,8.</i>	Практическая работа 7. Права на иные объекты интеллектуальной собственности. Практическая работа 8. Международная торговля лицензиями на объекты интеллектуальной собственности. Законодательство, регулирующее международную торговлю лицензиями на объекты интеллектуальной собственности. Виды лицензий. Оформление сделок по отчуждению объектов интеллектуальной	2	Отчет по практической работе	(ПК-6,9)

		собственности в международной торговле.			
4.	Раздел 4. <i>Тема 9,10.</i>	Практическая работа 9. Дисциплинарная, материальная и имущественная ответственность за нарушение права интеллектуальной собственности. Практическая работа 10. Виды грифов секретности, получение допуска к государственной тайне. Понятие и виды конфиденциальной информации, ответственность за нарушение конфиденциальности.	1	Отчет по практической работе	(ПК-6,9)

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов
1.	<i>Тема 1. Источники и классификация объектов интеллектуальной собственности</i>	1. Изучение тем лекций, 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение 4. Подготовка к презентации реферата 5. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю)	Изучить пройденные темы лекций, распечатать практическую работу	16
2.	<i>Тема 2. Авторское право.</i>	1. Изучение тем лекций, 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение 4. Подготовка к презентации реферата 5. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю)	Изучить пройденные темы лекций, распечатать практическую работу, подготовка к коллоквиуму	16
3.	<i>Тема 3. Смежные права.</i>	1. Изучение тем лекций, 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение 4. Подготовка к презентации реферата 5. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю)	Изучить пройденные темы лекций, распечатать практическую работу, подготовка к проблемной лекции	16
4.	<i>Тема 4. Патентное</i>	1. Изучение тем лекций,	Изучить	16

	<i>право.</i>	2. Подготовка к практическим занятиям 3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение 4. Подготовка к презентации реферата 5. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю)	пройденные темы лекций, распечатать практическую работу, подготовка к лекции с разбором конкретных ситуаций	
5.	<i>Тема 5. Правовая охрана программ для ЭВМ и баз данных.</i>	1. Изучение тем лекций, 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение 4. Подготовка к презентации реферата 5. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю)	Изучить пройденные темы лекций, распечатать практическую работу, подготовка к дискуссии	16
6.	<i>Тема 6. Средства индивидуализации предпринимателей и их продукции</i>	1. Изучение тем лекций, 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение 4. Подготовка к презентации реферата 5. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю)	Изучить пройденные темы лекций, распечатать практическую работу, подготовка к коллоквиуму	16
7.	<i>Тема 7. Права на иные объекты интеллектуальной собственности</i>	1. Изучение тем лекций, 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение 4. Подготовка к презентации реферата 5. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю)	Изучить пройденные темы лекций, распечатать практическую работу	16
8.	<i>Тема 8. Передача права пользования объектом интеллектуальной собственности. Лицензионный договор.</i>	1. Изучение тем лекций, 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение 4. Подготовка к презентации реферата 5. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю)	Изучить пройденные темы лекций, распечатать практическую работу, подготовка к лекции-визуализации	16
9.	<i>Тема 9. Ответственность за нарушение права</i>	1. Изучение тем лекций, 2. Подготовка к практическим занятиям	Изучить пройденные темы лекций,	16

	<i>интеллектуальной собственности.</i>	3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение 4. Подготовка к презентации реферата 5. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю)	распечатать практическую работу, подготовка к лекции-визуализации	
10.	<i>Тема 10. Правовое регулирование обращения информации с ограниченным доступом</i>	1. Изучение тем лекций, 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение 4. Подготовка к презентации реферата 5. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю)	Изучить пройденные темы лекций, распечатать практическую работу, подготовка к ролевой игре	15

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по направлению подготовки бакалавров. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к экзамену.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, подготовка к лабораторным занятиям, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к тестированию по модулю, подготовка к тренингу, подготовка к промежуточной аттестации – зачету (экзамену).

Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их

систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

Подготовка к экзамену

Изучение данной дисциплины завершается экзаменом. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Не предусмотрены учебным планом.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Основы научных исследований и патентование [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Инженер. ин-т; сост.: С. Г. Шукин, 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. Адерихин, И. В. Инноватика и патентование. Часть 2 [Электронный ресурс] : Учебное пособие / И. В. Адерихин. - М. : МГАВТ, 2012. - 218 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>.

б) дополнительная литература

1. Методологические и правовые основы инженерного творчества: Учебное пособие / Нескоромных В.В., Рожков В.П., - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, СФУ, 2015. - 318 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ)

ISBN 978-5-16-010187-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/474757>

2. Теоретические и практические аспекты разработки пищевых продуктов антиоксидантного направления: монография / Е.В. Пастушкова, В.В. Фозилова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 164 с. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/10.12737/monography_5c092e0e2b3a30.25186138. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/961427>

Периодические издания

Индустрия питания

Компоненты в технологии

Кондитерское и хлебопекарное производство

Пищевая промышленность

Технология пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания

Хлебопечение России

Хлебопродукты

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

1. Microsoft Windows 7

2. Microsoft Office Standard 2013

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. ЭБС Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ». Договор № РТ-023/18 от 30.03.2018г.

2. ЭБС «Znanium.com». Договор №0373100036518000004 от 26.07.2018г.

3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн». Договор №516-10/18

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Лаборатория микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены питания

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации (Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Проектор переносной; Ноутбук; Экран переносной; Лабораторные столы; Шкафы для хранения лабораторной посуды; Стол-мойка с сушилкой; Стол-мойка; Лабораторное оборудование и приборы: pH метр, кондуктометр лабораторный АНИОН, микроскопы, гигрометр психрометрический, весы ВЛКТ, набор ареометров, колбонагреватели, центрифуга, встряхиватель для пробирок и колб, магнитные мешалки, титровальная установка, шкаф вытяжной, рефрактометр, гомогенизатор, люминескоп, наборы микропрепаратов, термометры, эксикатор, спиртовки, штативы, фильтры, чашки Петри, стекла предметные, стекла часовые, фарфоровые ступки с пестиком, пипетки, бюретки, пробирки, тигли огнеупорные, колбы, цилиндры, комплект гирь).

10. Образовательные технологии

При реализации учебной дисциплины применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение учебной дисциплины предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме семинара-исследования в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

1.Стандартные методы обучения:

лекции, лабораторные занятия.

2.Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- обсуждение подготовленных студентами рефератов;
- групповые дискуссии;
- обсуждение результатов работы студенческих исследовательских групп.

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения.

Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на занятиях организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

Учебные часы дисциплины предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках учебной дисциплины предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

11. Оценочные средства (ОС)

Контроль знаний студентов по дисциплине «Патентоведение в пищевой промышленности» включает в себя: текущий контроль, рубежный контроль и промежуточную аттестацию – экзамен.

11.1. Оценочные средства текущего контроля – стимуляция и корректировка повседневной самостоятельной работы студента над учебным материалом по курсу «Патентоведение в пищевой промышленности». Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе выполнения студентом всех видов учебной деятельности, предусмотренных содержанием модулей дисциплины. Контроль текущих знаний проводится на занятиях в форме устного или письменного опроса. Объектами текущего контроля при изучении дисциплины «Патентоведение в пищевой промышленности» является: посещение лекций; подготовка, качество и сроки выполнения практических работ, выполнение индивидуальных и домашних заданий. Результаты текущего контроля влияют на рейтинг студента.

Вопросы для устного опроса (собеседования)

Раздел 1. Понятие интеллектуальной собственности

1. Виды интеллектуальной собственности: авторское право и промышленная собственность. Объекты промышленной собственности: изобретения, промышленные образцы, товарные знаки
2. Международная патентная классификация
3. Договор всемирной организации интеллектуальной собственности (ВОИС) по авторскому праву
4. Международные классификации объектов промышленной собственности: международная патентная классификация, международная классификация пром. образцов, международная классификация товаров и услуг
5. Понятие "автор"
6. Методика проведения информационно-патентных исследований, патентный поиск в Интернете, составление отчета, выводы и рекомендации, Авторские права на произведение, созданное в рамках служебного задания.

Раздел 2. Патентное право. Авторское право. Смежное право.

1. Промышленная собственность. Правовая охрана изобретений. Понятие об изобретении, объекты изобретения
2. Виды патентования изобретений за рубежом

3. Права авторов и владельцев объектов интеллектуальной собственности. Возникновение прав, защита прав, коммерческая реализация прав
4. Критерии охраноспособности изобретения: новизна, изобретательский уровень, промышленная применимость
5. Авторское право. Депонирование научных работ, художественных и иных произведений
6. Правовая охрана промышленных образцов. Условия патентоспособности промышленных образцов. Правовая охрана товарных знаков
7. Составление описания изобретения. Признаки изобретения: существенные и несущественные, тождественные и эквивалентные
8. Евразийский патент на изобретения. Процедуры патентования изобретений за границей
9. Структура описания изобретения. Формула изобретения. Виды формул. Особенности составления формулы от вида объекта изобретения
10. Понятие "патентная чистота" Её значение для производственной и предпринимательской деятельности
11. Порядок проведения исследования патентной чистоты объекта и его составных частей

Раздел 3. Распоряжение объектами интеллектуальной собственности

1. Коммерческая реализация прав. Платежи за лицензию в виде роялти
2. Правовая охрана программ для ЭВМ, баз данных
3. Абсолютные и иные основания для отказа в регистрации товарного знака. Общеизвестный товарный знак. Наименование места происхождения товара
4. Франчайзинг. Понятие о "know-how"
5. Составление заявки на товарный знак. Доказательство различительной способности товарных знаков. Комплектование заявочных материалов
6. Виды лицензий: исключительные и неисключительные, патентные и беспатентные. Договора уступки прав. Содержание договоров в соответствии с видами лицензий
7. Авторское и исключительное право на произведение

Раздел 4. Правовое регулирование использования объектов интеллектуальной собственности

1. Конфиденциальная патентная информация. Договор о конфиденциальности
2. Охрана интеллектуальной собственности и её значение при осуществлении международного экономического и научно-технического сотрудничества
3. Виды патентно-информационной литературы, российские и международные
4. Международные патентные конвенции: основные положения, цели и задачи. Договор о патентной кооперации (РСТ). Мадридское соглашение о международной регистрации знаков. Европатент. ВОИС

Вопросы для коллоквиума

1. Что такое объект авторского права? Какие известны виды объектов авторского права?
2. Кто может являться субъектом авторского права?
3. Что такое соавторство? Каковы виды соавторства?
4. Кто является субъектом авторского права на служебные произведения, а также на произведения, созданные по государственному или муниципальному контракту?
5. Каковы виды и содержание личных неимущественных и исключительных авторских прав?

6. Каковы пределы авторских прав? В каких случаях допускается свободное использование произведений науки, литературы и искусства?
7. Какой срок действия авторского права установлен российским законодательством?
8. Какими способами могут защищаться авторские права?
9. Что входит в круг объектов патентного права, и каковы условия патентоспособности изобретения (полезной модели и промышленного образца)?
10. Кто является субъектом патентного права? Кому принадлежит право на получение патента на служебное изобретение (полезную модель, промышленный образец)?
11. Каковы сроки действия патентов?
12. Какова процедура получения патента?
13. Что такое приоритет изобретения? Как он определяется?
14. Каковы способы защиты прав авторов изобретений (полезных моделей, промышленных образцов) и патентообладателей?

Темы рефератов и др.

1. Роль и значение изобретательской деятельности в ускорении научно-технического прогресса.
2. Интеллектуальная собственность и ее составляющие
3. Международные соглашения по правовой охране интеллектуальной собственности
4. Система промышленной собственности в России
5. Патент как форма охраны объектов промышленной собственности
6. Патентная охрана изобретений в Российской Федерации
7. Патентная охрана полезных моделей
8. Патентная охрана промышленных образцов
9. Правовая охрана средств индивидуализации
10. Лицензирование и передача технологий
11. Патентная информация и документация
12. Авторское право как институт правовой защиты прикладного программно-математического обеспечения ЭВМ
13. Роль информации в жизни современного общества.
14. Основные тенденции развития правового регулирования оборота информации.
15. Деятельность государства в информационной сфере.
16. Основные признаки информационного общества.
17. Путь России в информационное общество.
18. Актуальные проблемы информационного права.
19. Информационное право Российской Федерации как отрасль права, его соотношение со смежными отраслями права.
20. Основные категории информационного права.

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине «Патентоведение в пищевой промышленности» проводятся в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования в форме экзамена на 4 курсе, которые подводят итоги знаний студента, полученных за весь период изучения дисциплины.

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (контрольная работа, устный опрос)	Рубежный контроль	Сумма баллов
Экзамен	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты текущих контрольных работ, тестов, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене (зачете с оценкой).

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

- контрольная работа – до 20 рейтинговых баллов;
- один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;
- одно задание в тесте – до 1 рейтингового балла.
- одно задание в итоговом тесте – до 2 рейтинговых баллов.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее: по дисциплине, завершающейся экзаменом (зачетом с оценкой) - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине, проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет: 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся экзаменом (зачетом с оценкой).

Ответ студента может быть максимально оценен на экзамене (зачете с оценкой) в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать экзамен или зачет в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее: если по результатам изучения дисциплины сдается экзамен (зачет с оценкой).

- 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;
- 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;
- 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно - экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена или зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рубежный рейтинг по дисциплине у студента на экзамене или зачете с оценкой менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно - экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
(ПК-6)	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	<p>Знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;</p> <p>Умеет использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач автоматизации обработки информации.</p> <p>Владеет навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий</p>	<p>1) Ознакомительный этап: изучение теоретического материала. Раздел 1. Тема 1.</p> <p>2) Аналитический этап: овладение практическими навыками и применение полученных знаний согласно поставленным задачам. Раздел 2. Тема 2,3,4,5,6. Раздел 3. Тема 7,8.</p> <p>3) Завершающий этап: подготовка к промежуточной аттестации Раздел 4. Тема 9,10.</p>

(ПК-9)	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	<p>Знает основы рационального использования пищевого сырья и расширение его ассортимента за счет вовлечения новых нетрадиционных способов переработки; способы оценки качества основных продуктов питания; классификацию методов сенсорного анализа согласно ISO 6658; условия проведения сенсорного анализа, требования к специалистам-дегустаторам и помещению</p> <p>Умеет использовать методы сенсорного анализа для определения качества пищевых продуктов.</p> <p>Владеет знаниями о химических, биохимических, микробиологических и коллоидных процессах пищевых технологий, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; практическим применением методов сенсорного анализа для определения качества пищевых продуктов</p>	<p>2) Аналитический этап: овладение практическими навыками и применение полученных знаний согласно поставленным задачам. Раздел 3. Тема 7,8.</p> <p>3) Завершающий этап: подготовка к промежуточной аттестации Раздел 4. Тема 9,10.</p>
--------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Признаки проявления компетенции в соответствии с уровнем формирования в процессе освоения дисциплины определяются в соответствии с таблицей:

Индекс и Наименование компетенции (в соответствии с ФГОС ВО (ВПО))	Признаки проявления компетенции/ дескриптора (ов) в соответствии с уровнем формирования в процессе освоения дисциплины
<p>ПК-6 способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p>	<p>«Недостаточный уровень» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>
	<p>«Пороговый уровень» Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>
	<p>«Продвинутый уровень» Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых задач. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>

	<p align="center">«Высокий уровень»</p> <p align="center">Компетенции сформированы. Знания твердые аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.</p> <p align="center">Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п\п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1.	УО	1-2 раздел	(ПК-6)
2.	Коллоквиум	3-4 раздел	(ПК-6,9)
3.	Экзамен	1-4	(ПК-6,9)

Вопросы и задания к экзамену

1. Понятие и роль информации в жизни современного общества.
2. Виды информации.
3. Понятие интеллектуальной собственности. Значение интеллектуальной собственности в современном информационном обществе.
4. Субъекты и объекты права интеллектуальной собственности.
5. Источники права интеллектуальной собственности.
6. Понятие авторского права РФ.
7. Субъекты и объекты авторского права.
8. Личные неимущественные и имущественные авторские права.
9. Понятие смежных прав.
10. Источники смежных прав.
11. Объекты смежных прав: постановки, исполнения, радио- и телевизионные передачи, фонограммы.
12. Субъекты смежных прав.
13. Патентное право в объективном и субъективно смысле.
14. Источники патентного права.
15. Объекты патентного права.
16. Субъекты патентного права.
17. Регистрация объекта патентования в Патентном ведомстве.
18. Правовое понятие программы для ЭВМ и базы данных.
19. Регистрация программ для ЭВМ и баз данных.
20. Понятие средств индивидуализации предпринимателей.
21. Понятие фирменного наименования.
22. Субъекты прав на фирменное наименование.
23. Понятие товарного знака (знака обслуживания). Виды товарных знаков.
24. Понятие наименования места происхождения товаров.
25. Субъекты права на наименование мест происхождения товаров.

26. Секрет производства (ноу-хау). Условия правовой охраны ноу-хау.
27. Топологии интегральных микросхем.
28. Лицензионный договор.
29. Виды лицензий.
30. Понятие государственной тайны. Виды грифов секретности.
31. Получение допуска к государственной тайне.
32. Понятие и виды конфиденциальной информации.
33. Ответственность за нарушение конфиденциальности.
34. Административная и уголовная ответственность за нарушение права интеллектуальной собственности. Виды наказаний.
35. Дисциплинарная, материальная и имущественная ответственность за нарушение права интеллектуальной собственности.
36. Правовые проблемы Интернета.
37. Нормативная правовая база по вопросам функционирования сети Интернет в России.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			