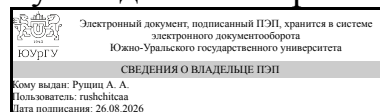


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. А. Руциц

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.03 Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность

для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

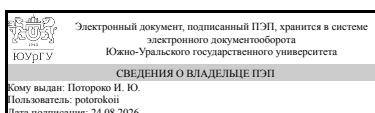
уровень Магистратура

форма обучения очная

кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

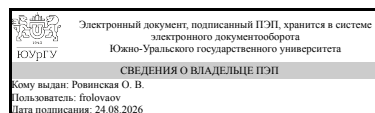
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент



О. В. Ровинская

1. Цели и задачи дисциплины

Дисциплина «Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность» ставит целью подготовку студентов в области защиты интеллектуальной собственности и основ патентоведения. Задачами дисциплины являются: – формирования у студентов необходимого объема знаний об элементной базе правового обеспечения защиты интеллектуальной собственности и патентоведения; – ознакомление обучающихся с основными характеристиками, типами и моделями правового обеспечения защиты интеллектуальной собственности и патентоведения; – обеспечение получения студентами знаний основных принципов правового обеспечения защиты интеллектуальной собственности и патентоведения; – ориентирование студентов на возможности разрешения типичных проблемных ситуаций профессиональной практической деятельности при необходимости отнесения того или иного объекта к результатам интеллектуальной деятельности, защиты данного объекта от противоправных посягательств, правового оформления товарного оборота результатов интеллектуальной деятельности.

Краткое содержание дисциплины

Основные разделы дисциплины: – Понятие интеллектуальной собственности: авторское право; смежные права; интеллектуальная промышленная собственность. – Федеральные и региональные патентные системы. Международная патентная система. – Международные конвенции по вопросам интеллектуальной собственности: Парижская конвенция по охране промышленной собственности от 20.03.1883 г.; Мадридское соглашение о международной регистрации знаков от 14.04.1891 г.; Договор о патентной кооперации (РСТ) от 19.06.1970 г.; Бернская конвенция об охране литературных и художественных произведений от 09.09.1886 г.; Всемирная (Женевская) конвенция об авторском праве от 06.09.1952 г.; Соглашение по торговым аспектам прав интеллектуальной собственности (ТРИПС). – Патентное законодательство России: объекты интеллектуальной собственности; изобретение; права изобретателей и правовая охрана изобретений; заявка на изобретение и её экспертиза; правовая охрана полезной модели; товарные знаки; заявка и экспертиза заявки на товарный знак; права владельцев и правовая охрана товарных знаков; промышленные образцы; заявка на промышленный образец и её экспертиза; права владельцев и правовая охрана промышленных образцов. – Правовая охрана программ для ЭВМ и баз данных: регистрация программ для ЭВМ и баз данных; права авторов. – Недобросовестная конкуренция: защита от недобросовестной конкуренции. – Социологические аспекты интеллектуальной собственности: воздействие на ход социально-экономического и духовного прогресса.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Знает: нормативно-правовую базу в сфере ИС; виды объектов интеллектуальной собственности; патентную аналитику и информационные ресурсы (базы ФИПС, Espacenet, Patentscope, Google Patents); виды патентных исследований

	(на патентную чистоту, технический уровень, тенденции развития технологий); стратегии охраны и коммерциализации ИС (лицензионные договоры, отчуждение прав, франчайзинг, использование в качестве нематериального актива); риски раскрытия информации до подачи заявки. Умеет: определять контрольные точки по охране результатов (фиксация ноу-хау, подача заявок, патентные исследования), закладывать бюджет на пошлины и услуги патентных поверенных, оценивать влияние сроков патентной экспертизы на график проекта; организовывать патентные исследования: формулировать предмет поиска, строить поисковые запросы, отбирать релевантные документы, анализировать технический уровень и патентную чистоту решения, готовить отчёты; выбирать оптимальный режим охраны для конкретного результата (патент, ноу-хау, регистрация ПО, товарный знак) с учётом сроков, стоимости, географии и бизнес-модели проекта; подготавливать первичные материалы для патентной заявки: описание технического решения, формулу изобретения, чертежи, примеры осуществления; формулировать отличительные признаки Имеет практический опыт: работы с патентными базами и инструментами (построение сложных поисковых запросов (классификационные рубрики, ключевые слова, операторы), фильтрация и кластеризация результатов, визуализация патентных ландшафтов (таблицы, карты технологий, временные ряды)); фиксации и защиты результатов до патентования (оформление актов о создании РИД, протоколов испытаний, служебных записок); использования цифровых инструментов (работа в системах электронного документооборота и подачи заявок (ФИПС), применение офисных и аналитических инструментов (Excel, Power BI, Migo) для планирования этапов и визуализации патентных данных)
ПК-1 Способен разрабатывать и внедрять в производство новые виды продукции и услуг с учетом современных технологий	Знает: виды объектов ИС, релевантные для пищевой индустрии (изобретения, полезные модели, ноу-хау, программы, товарные знаки, наименования мест происхождения); порядок правовой охраны результатов разработки (патентование, регистрация, режим коммерческой тайны) и сроки процедур; требования к доказательной базе новизны и промышленной применимости технических решений в пищевых технологиях; правила маркировки и заявлений о свойствах продукта с учётом ограничений законодательства о рекламе

	и ИС; правила маркировки и заявлений о свойствах продукта с учётом ограничений законодательства о рекламе и ИС Умеет: определять оптимальный режим охраны для результатов НИОКР (патент/ноу-хау/регистрация) с учётом стратегии вывода продукта на рынок; выявлять патентоспособные элементы технологических решений и формулировать отличительные признаки для патентной заявки; проводить экспресс-анализ патентной чистоты новой рецептуры/технологии и оценивать риски нарушения чужих прав; интегрировать вопросы ИС в план внедрения: фиксировать РИД, готовить документы для передачи в производство, обеспечивать защиту до публичного раскрытия Имеет практический опыт: выполнения патентного поиска по профильным базам (ФИПС, Espacenet, Google Patents) и интерпретации результатов для оценки новизны; подготовки первичных материалов для правовой охраны (описание технического решения, формула, чертежи/схемы, акты о создании РИД); оформления внутренних документов по управлению ИС в проекте (соглашения о конфиденциальности, акты, реестр РИД); оценки влияния патентной ситуации на масштабирование и коммерциализацию продукта (лицензирование, выход на новые рынки).
--	---

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.01 Разработка и моделирование технологических решений при создании пищевых продуктов, 1.О.05 Научные основы получения продуктов питания повышенной пищевой ценности	1.Ф.04 Техническое регулирование и разработка технологической документации в индустрии питания, 1.О.10 Современные информационные технологии в производстве продуктов питания, ФД.02 Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания, Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.Ф.01 Разработка и моделирование технологических решений при создании пищевых продуктов	Знает: этапы жизненного цикла проекта по разработке пищевого продукта и ключевые вехи на каждом этапе; методы планирования и

контроля сроков, бюджета и качества в условиях пищевого производства; типовые риски (технологические, сырьевые, нормативные) и инструменты их управления; требования регуляторики (ТР ТС, маркировка, декларирование) как ограничения проекта, физико-химические и биохимические основы технологических процессов; влияние параметров обработки на стабильность и качество продукта; методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и условия их корректного применения; планирование эксперимента и статистической обработки данных; этапы создания методики (цель, объект, диапазон измерений, точность и прецизионность, предел обнаружения), требования к валидационным характеристикам, документирование и контроль качества результатов; современные тренды и базы данных Умеет: формировать цели проекта и целевые параметры продукта, согласовывать их с производственными и рыночными требованиями; выстраивать дорожную карту разработки с выделением контрольных точек (лабораторные образцы, пилотные партии, валидация); управлять изменениями и отклонениями, оценивать влияние корректировок на сроки, стоимость и качество; , ставить исследовательские задачи и разрабатывать методики (формулировать гипотезы, определять объекты и показатели исследования, выбирать адекватные методы и оборудование, описывать процедуры измерений и контроля качества данных); проводить экспериментальные исследования; анализировать и интерпретировать данные, строить модели зависимости «параметр–свойство», формулировать выводы и рекомендации; проверять точность, прецизионность и диапазон применения методики, оформлять протоколы валидации, описывать процедуры контроля качества и внутреннего аудита; сопоставлять результаты лабораторных исследований с производственными показателями, переводить научные выводы в практические рекомендации для технологов и разработчиков. Имеет практический опыт: планирования и контроля проекта с помощью различных инструментов; подготовки проектных документов (паспорт проекта, план-график, реестр рисков, отчёты о статусе); оценки реализуемости и масштабируемости технологических решений; коммуникации результатов проекта для разных аудиторий (команда, руководство, эксперты), работы с рецептурами и технологическими картами; адаптация рецептур под разные типы сырья и оборудования; подготовки проб,

	проведения исследований по стандартным и новым методикам; моделирования и оптимизации экспериментов; визуализации и представления результатов (оформление отчётов по исследованиям, подготовка презентаций для разных аудиторий (научной, производственной, управленческой))
1.О.05 Научные основы получения продуктов питания повышенной пищевой ценности	Знает: современные технологические подходы к созданию продуктов повышенной пищевой ценности (микроинкапсуляция, ферментация, комбинирование сырья, использование функциональных ингредиентов); требования к маркировке и подтверждению заявленных свойств продукта (ТР ТС, ГОСТ, нормы заявлений о пользе); критерии выбора сырья и добавок для достижения целевых показателей пищевой ценности и органолептики, научные принципы повышения пищевой ценности продуктов (обогащение, фортификация, биодоступность нутриентов); влияние технологических параметров (температура, давление, длительность обработки) на сохранность нутриентов; типовые технологические «узкие места», снижающие пищевую ценность, и способы их устранения Умеет: формировать целевые профили новых продуктов (пищевая ценность, функциональные свойства, потребительские характеристики) и подбирать технологические решения;разрабатывать рецептуры и режимы обработки с учётом стабильности и биодоступности нутриентов; планировать этапы внедрения (лабораторные испытания, пилотирование, масштабирование) и оценивать риски несоответствия целевым показателям, анализировать действующие технологические процессы с точки зрения потерь пищевой ценности; подбирать и обосновывать корректирующие мероприятия (замена операций, оптимизация режимов, введение защитных стадий); оценивать эффективность предложенных улучшений по показателям качества, выхода и экономической целесообразности Имеет практический опыт: проектирования рецептур и технологических карт для продуктов повышенной пищевой ценности; подбора и валидации методов контроля ключевых показателей (содержание нутриентов, стабильность, органолептика); подготовки комплекта документов для внедрения (ТУ/СТО, программа испытаний, обоснование эффективности), разработки предложений по модернизации технологических схем для сохранения/повышения пищевой ценности; расчёта баланса нутриентов на этапах производства и оценки потерь; оформления

	изменений в технологической документации (ТИ, ТТК) с обоснованием эффекта по пищевой ценности
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 40,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		2
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	32	32
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	67,5	67,5
Анализ нормативных документов Роспатента	30	30
Патентное законодательство России	37,5	37,5
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Понятие интеллектуальной собственности	4	4	0	0
2	Федеральная служба по интеллектуальной собственности. Региональные патентные системы	4	4	0	0
3	Международные конвенции по вопросам интеллектуальной собственности	4	2	2	0
4	Патентное законодательство России	4	2	2	0
5	Правовая охрана программ для ЭВМ и баз данных	4	2	2	0
6	Недобросовестная конкуренция	8	2	6	0
7	Социологические аспекты интеллектуальной собственности	4	0	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Понятие интеллектуальной собственности. Авторское право; патентное право, смежные права; интеллектуальная промышленная собственность	4
2	2	Федеральная служба по интеллектуальной собственности. Региональные патентные системы	4

3	3	Международные конвенции по вопросам интеллектуальной собственности	2
4	4	Патентное законодательство России	2
5	5	Правовая охрана программ для ЭВМ и баз данных	2
6	6	Недобросовестная конкуренция. Анализ данных Роспатента	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
3	3	Международные конвенции по вопросам интеллектуальной собственности. Анализ нормативных правовых актов	2
4	4	Патентное законодательство России	2
5	5	Правовая охрана программ для ЭВМ и баз данных: регистрация программ для ЭВМ и баз данных; права авторов	2
6	6	Недобросовестная конкуренция: защита от недобросовестной конкуренции	6
7	7	Социологические аспекты интеллектуальной собственности: воздействие на ход социально-экономического и духовного прогресса	4

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Анализ нормативных документов Роспатента	https://rospatent.gov.ru/ru/docs	2	30
Патентное законодательство России	Соколова, В. А. Защита интеллектуальной собственности : учебное пособие / В. А. Соколова ; под редакцией Л. В. Уткина. — Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-9239-1215-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171352 (дата обращения: 15.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	2	37,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№	Се-	Вид	Название	Вес	Макс.	Порядок начисления баллов	Учи-
---	-----	-----	----------	-----	-------	---------------------------	------

КМ	местр	контроля	контрольного мероприятия		балл		тыва- ется в ПА
1	2	Текущий контроль	1	1	100	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	экзамен
2	2	Текущий контроль	2	1	5	Эссе предполагает впечатления и соображения автора (студента) по вопросу «Товарный знак». Эссе оформляется по итогам изучения темы. Объем до 5 страниц, свободной композиции. Эссе должно опираться на фактические данные. Иметь креативный подход. Содержать выводы, обобщающие информацию и сделанные студентом. Максимальная оценка 5 баллов	экзамен
3	2	Текущий контроль	3	1	5	Эссе предполагает впечатления и соображения автора (студента) по вопросу «Дорожная карта Роспатента». Эссе оформляется по итогам изучения темы. Объем до 5 страниц, свободной композиции. Эссе должно опираться на фактические данные. Иметь креативный подход. Содержать выводы, обобщающие информацию и сделанные студентом. Максимальная оценка 5 баллов	экзамен
4	2	Текущий контроль	4	1	5	Эссе предполагает впечатления и соображения автора (студента) по	экзамен

						вопросу «Патент». Эссе оформляется по итогам изучения темы. Объем до 5 страниц, свободной композиции. Эссе должно опираться на фактические данные. Иметь креативный подход. Содержать выводы, обобщающие информацию и сделанные студентом. Максимальная оценка 5 баллов	
5	2	Промежуточная аттестация	5	-	100	Прохождение мероприятия промежуточной аттестации не обязательно. Экзамен выставляется по итогам текущего контроля в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания. При недостатке баллов для положительной оценки студент может выполнить дополнительное задание для промежуточной аттестации. В таком случае задание выдается на консультации к экзамену. И проводится в форме подготовки информационной справки по одной из проблем профессиональной сферы. Итоговая оценка определяется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Прохождение мероприятия промежуточной аттестации не	В соответствии с

	обязательно. Экзамен выставляется по итогам текущего контроля в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания. При недостатке баллов для положительной оценки студент может выполнить дополнительное задание для промежуточной аттестации. В таком случае задание выдается на консультации к экзамену. И проводится в форме подготовки информационной справки по одной из проблем профессиональной сферы. Итоговая оценка определяется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания.	пп. 2.5, 2.6 Положения
--	---	------------------------

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
УК-2	Знает: нормативно-правовую базу в сфере ИС; виды объектов интеллектуальной собственности; патентную аналитику и информационные ресурсы (базы ФИПС, Espacenet, Patentscope, Google Patents); виды патентных исследований (на патентную чистоту, технический уровень, тенденции развития технологий); стратегии охраны и коммерциализации ИС (лицензионные договоры, отчуждение прав, франчайзинг, использование в качестве нематериального актива); риски раскрытия информации до подачи заявки.	+		+		+
УК-2	Умеет: определять контрольные точки по охране результатов (фиксация ноу-хау, подача заявок, патентные исследования), закладывать бюджет на пошлины и услуги патентных поверенных, оценивать влияние сроков патентной экспертизы на график проекта; организовывать патентные исследования: формулировать предмет поиска, строить поисковые запросы, отбирать релевантные документы, анализировать технический уровень и патентную чистоту решения, готовить отчёты; выбирать оптимальный режим охраны для конкретного результата (патент, ноу-хау, регистрация ПО, товарный знак) с учётом сроков, стоимости, географии и бизнес-модели проекта; подготавливать первичные материалы для патентной заявки: описание технического решения, формулу изобретения, чертежи, примеры осуществления; формулировать отличительные признаки	+		+		+
УК-2	Имеет практический опыт: работы с патентными базами и инструментами (построение сложных поисковых запросов (классификационные рубрики, ключевые слова, операторы), фильтрация и кластеризация результатов, визуализация патентных ландшафтов (таблицы, карты технологий, временные ряды)); фиксации и защиты результатов до патентования (оформление актов о создании РИД, протоколов испытаний, служебных записок); использования цифровых инструментов (работа в системах электронного документооборота и подачи заявок (ФИПС), применение офисных и аналитических инструментов (Excel, Power BI, Miro) для планирования этапов и визуализации патентных данных)	+		+		+
ПК-1	Знает: виды объектов ИС, релевантные для пищевой индустрии (изобретения, полезные модели, ноу-хау, программы, товарные знаки, наименования мест происхождения); порядок правовой охраны результатов разработки (патентование, регистрация, режим коммерческой тайны) и сроки процедур; требования к доказательной базе новизны и промышленной применимости технических решений в пищевых технологиях; правила маркировки и заявлений о свойствах продукта с учётом ограничений законодательства о рекламе и ИС; правила маркировки и заявлений о свойствах продукта с учётом ограничений законодательства о рекламе и ИС		+		+	+

ПК-1	Умеет: определять оптимальный режим охраны для результатов НИОКР (патент/ноу-хау/регистрация) с учётом стратегии вывода продукта на рынок; выявлять патентоспособные элементы технологических решений и формулировать отличительные признаки для патентной заявки; проводить экспресс-анализ патентной чистоты новой рецептуры/технологии и оценивать риски нарушения чужих прав; интегрировать вопросы ИС в план внедрения: фиксировать РИД, готовить документы для передачи в производство, обеспечивать защиту до публичного раскрытия	+			
ПК-1	Имеет практический опыт: выполнения патентного поиска по профильным базам (ФИПС, Espacenet, Google Patents) и интерпретации результатов для оценки новизны; подготовки первичных материалов для правовой охраны (описание технического решения, формула, чертежи/схемы, акты о создании РИД); оформления внутренних документов по управлению ИС в проекте (соглашения о конфиденциальности, акты, реестр РИД); оценки влияния патентной ситуации на масштабирование и коммерциализацию продукта (лицензирование, выход на новые рынки).	+			

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Интеллектуальная собственность: Авторское право и смежные права : науч.-практ. журн.: 0+ / ООО "Издательский дом "Интеллектуальная пресса". - М., 1957-. -. URL: <http://superpressa.ru/>
2. Интеллектуальная собственность: Промышленная собственность : науч.-практ. журн.: 0+ / ООО "Изд. дом "Интеллектуальная собственность". - М., 1957-. -. URL: <http://superpressa.ru/>

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Всемирная конвенция об авторском праве. (Пересмотрена в Париже 24.06.71 г.) // СПС Гарант, 2011.

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Положение о евразийских патентных поверенных (утв. приказом Евразийского патентного ведомства от 29 января 2007 г. № 1. Текст Положения официально опубликован не был // СПС Гарант, 2011.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Положение о евразийских патентных поверенных (утв. приказом Евразийского патентного ведомства от 29 января 2007 г. № 1. Текст Положения официально опубликован не был // СПС Гарант, 2011.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в	Библиографическое описание
---	----------------	------------------------	----------------------------

		электронной форме	
1	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Интегрированные системы управления качеством продуктов и услуг в индустрии питания учебник для магистрантов направления 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и др. О. В. Ровинская, Н. В. Андросова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ https://elib.susu.ru/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=489883&query_desc=ровинская
2	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Прогрессивные технологии управления предприятиями общественного питания учеб. пособие для магистрантов направления 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и др. О. В. Ровинская; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ https://elib.susu.ru/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=491535&query_desc=ровинская

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	335 (3)	Мультимедийное оборудование
Лекции	335 (3)	Мультимедийное оборудование
Экзамен	335 (3)	Мультимедийное оборудование