



## **СИЛАБУС** НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ПАТЕНТОЗНАВСТВО»

**Рівень вищої освіти:** Перший (бакалаврський)  
**Спеціальність:** 181 «Харчові технології»  
**Рік навчання:** 2-й, семестр 4-й  
**Кількість кредитів ECTS:** 5 кредитів  
**Назва кафедри:** Харчових технологій та мікробіології  
**Мова викладання:** українська

<b>Лектор курсу</b>	д.т.н., доц. Берник Ірина Миколаївна
<b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b>	iryna_bernyk@ukr.net

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

«Патентознавство» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції та практичні заняття. Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Основи права».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Контроль якості та безпеки продукції харчової галузі».

### **Призначення навчальної дисципліни**

Дисципліна спрямована ознайомити студентів з сучасним станом патентознавства, патентним законом, законом про авторське право і суміжні права, об'єктах винаходів, складанням заявки на винахід, з пошуком патентної документації та видами патентного пошуку.

### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

*Мета* викладання навчальної дисципліни «Патентознавство» – оволодіння знаннями і практичними навичками у сфері охорони, захисту та використання об'єктів промислової власності.

### **Завдання вивчення дисципліни**

Однією з найпотужніших рушійних сил розвитку цивілізації є творча діяльність людей. Інтелектуальна власність у звичайному розумінні – це права на результати творчої праці. Винахідницька і патентно-ліцензійна робота є невід’ємною частиною діяльності у харчовій галузі. У контексті підготовки фахівців доцільним є вивчення сутності об’єктів інтелектуальної власності та їх правового захисту..

### **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувані такі програмні компетентності:

*Інтегральна компетентність (ІК)* – здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

*Загальні компетентності (ЗК)*

ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

*Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)*

СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

### **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

ПРН 3. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

## ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Система інтелектуальної власності	2	2	8
2	Тема 2. Винаходи та корисні моделі, їх правова охорона	2		6
3	Тема 3. Промислові зразки, їх правова охорона	2	2	8
4	Тема 4. Знаки для товарів та послуг, їх правова охорона	2	2	6
5	Тема 5. Оформлення винаходу (корисної моделі)	2	2	8
6	Тема 6. Патентна інформація	2	2	8
7	Тема 7. Патентна інформація	2	2	4
8	Тема 8. Використання патентної інформації при створенні і засвоєнні нової техніки	2	2	10
9	Тема 9. Прискорення використання винаходів	2	2	8
10	Тема 10. Законодавча база України у сфері інтелектуальної власності	2	2	8
11	Тема 11. Право інтелектуальної власності	2	2	8
12	Тема 12. Законодавча база України у сфері інтелектуальної власності	2	2	8
13	Тема 13. Міжнародне співробітництво в галузі інтелектуальної власності	2	2	10
<b>Разом</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

### Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента організується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності,

отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності.

### Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	50	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	10	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	20	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>100</b>		

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основна література

- Інтелектуальна власність та патентознавство: підручник/ Н. О. Білоусова, Н. В. Гаврушкевич, М. А. Данильченко та ін. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2021. 374 с.
- Інженерна творчість і патентознавство: підручник/ Л.Н. Ширін,

В.О. Салов, О.В. Денищенко, С.Є. Барташевський, Є.А. Коровяка, В.О. Расцветаєв. Дніпро: НТУ «ДП», 2019. 300 с.

3. Басова Ю. О., Кожушко Г. М., Шурдук І. В. Патентознавство та ліцензування: навч. посібник. Полтава: ПУЕТ, 2019. 165 с.

4. Ніколайчук Л.Г., Демидчук Л.Б. Патентознавство: навч. посібник. Львів: Видавництво ЛКА, 2015. 172 с.

5. Наукова діяльність, Патентознавство. Інтелектуальна власність: підручник /Г.О. Оборський, І.М. Чістякова, Д.Д. Татакі, О.С. Білоусов, І.К.Кривдіна, В.П. Кубко, С.Х. Яворський. К.: Каравела, 2016. 232 с.

6. Ростовський В.С., Дібрівська Н. В. Основи наукових досліджень і технічної творчості. К.: Центр учбової літератури, 2009. 96 с.

### Додаткова література

1. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.

2. Лазебний В.С., Розорінов Г.М., Толюпа С.В.. Основи інтелектуальної власності та її захисту. К.: Ліра-К, 2011. 150 с.

3. Антонов В. М. Інтелектуальна власність і комп'ютерне авторське право. К.: КНТ, 2005. 520с.

4. Дергачова В.В., Пермінова С.О. Інтелектуальна власність: навч. посібник. К.: НТУУ «КПІ», 2015. 416 с.

5. Сусліков Л. М. Патентознавство: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. К.: ІДНЛ, 2005. 232с.

6. Берник І.М. Інтенсифікація процесу екстрагування рослинної сировини з використанням ультразвукової кавітації. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2017, № 3(98). 69-73.

7. Берник І. М. Інноваційний підхід до одержання високоякісного молока-сировини. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2019, №3(106). С. 46-55.

8. Луговський О. Ф., Берник І.М., Гришко І. А., Зілінський А. І., Луговська К. О., Храменков О. В. Патент на корисну модель. Спосіб підготовки води в басейнах для плавання із застосуванням ультразвуку. № 132117. Публікація відомостей 11.02.2019. Бюл. № 3.

9. Берник І.М. Патент на корисну модель. Спосіб ультразвукової кавітаційної інактивзації мікрофлори рідинних технологічних середовищ. № 137288. Публікація відомостей 10.10.2019. Бюл. № 19.

10. Луговський О. Ф., Берник І.М., Мовчанюк А.В., Гришко І. А., Фесіч В.П., Луговська К.О., Зілінський А.І., Шульга А.В. Патент на корисну модель. Мобільний ультразвуковий пристрій для обробки рідини. № 144597. Публікація відомостей 12.10.2020. Бюл. № 19.

## Інформаційні ресурси

1. Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій (УКРНОІВІ). URL: <https://ukrpatent.org/uk/articles/UKRNOIVI-about>.
2. List of WIPO Standards, Recommendations and Guidelines. URL: [https://www.wipo.int/standards/en/part\\_03\\_standards.html](https://www.wipo.int/standards/en/part_03_standards.html).
3. Handbook on Industrial Property Information and Documentation. URL: <https://www.wipo.int/standards/en/index.html>.
4. Technology and Innovation Support Center. URL: <https://tisc.nipo.gov.ua/>.
5. Управління патентно-інформаційних послуг. URL: <http://iii.ua/uk>.
6. Біржа промислової власності. URL: <http://exchange.iii.ua/uk>.
7. Фабрика ідей. URL: <http://fabrikaidei.iii.ua/>.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	3
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6
3	Виконання домашніх завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	6
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	3
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6
8	Виконання домашніх завдань	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	10
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	6
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		<b>10</b>
<b>Підсумкове тестування</b>		<b>30</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

#### **Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу**

Сума балів за всівиди навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано зможливістю повторного складання
01-34	F	не зараховано зобов'язковим повторним вивченням дисципліни