

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу**

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ

(прот. № 1 від «26» серпня 2024 р.)

Директор

_____Анатолій ВДОВІЧЕН

**ПАТЕНТОЗНАВСТВО У ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЯХ / PATENT SCIENCE IN FOOD
TECHNOLOGY**

**ПРОГРАМА / РОБОЧА ПРОГРАМА
COURSE SUMMARY / COURSE OUTLINE**

для студентів

освітній ступінь	магістр	/ master
галузь знань	18 «Виробництво та технології»	/ Manufacturing and processing
спеціальність	181 «Харчові технології»	/ Food processing
освітня програма	Ресторанні технології та бізнес	Restaurant technology and business
вид дисципліни	обов'язкова	

**Чернівці
2024**

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ЧТЕІ ДТЕУ
заборонено**

Автор: Ольга Романовська, кандидат технічних наук, доцент, доцент
кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і
туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ.

Програму/робочу програму розроблено на основі освітньо-професійної
програми «Ресторанні технології та бізнес», розглянуто і схвалено на засіданні
кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу
26.08.2024 р., протокол № 1, затверджено вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ 26.08.2024
р., протокол № 1.

Рецензенти: Каріна Паламарек, кандидат технічних наук, доцент, доцент
кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і
туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ;
Наталія Шупрудько, директор ресторану концерт-холу «Flora
club».

**ПАТЕНТОЗНАВСТВО У ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЯХ / PATENT SCIENCE IN FOOD
TECHNOLOGY**

**ПРОГРАМА / РОБОЧА ПРОГРАМА
COURSE SUMMARY / COURSE OUTLINE**

Форма навчання	Денна/заочна
Семестр	1/0-1
Кількість кредитів	5/5
Мова викладання, навчання	Українська
Форма підсумкового контролю	Екзамен

Автор: доцент, к.т.н., доцент _____ Ольга РОМАНОВСЬКА
«__» _____ 2024 року

Завідувач кафедри: к.т.н., доцент _____ Каріна ПАЛАМАРЕК
«__» _____ 2024 року

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни. Останнім часом винахідницька і патентно-ліцензійна робота стали невід'ємною частиною діяльності закладів ресторанного господарства та харчових підприємств. Дисципліна «Патентознавство у харчових технологіях» передбачає комплекс теоретичних і практичних питань у галузі винахідницького права, охорони відкриттів, винаходів, промислових зразків, товарних знаків, питань винахідництва, патентної інформації, прав авторів винаходів, раціоналізаторських пропозицій і промислових зразків.

Метою вивчення дисципліни «Патентознавство у харчових технологіях» є формування у здобувачів професійних знань з патентознавства і винахідництва, що можуть бути використані для розробки способів одержання та/або виробництва нових технологій та рецептур кулінарної продукції, методик їх дослідження.

Предметом вивчення дисципліни є вивчення способів і прийомів створення нових знань про матеріальні об'єкти наукових досліджень і їх правовий захист як об'єктів інтелектуальної власності.

Завданням вивчення дисципліни «Патентознавство у харчових технологіях» є засвоєння чинного законодавства щодо основних інститутів права інтелектуальної власності та патентознавства в сфері харчових технологій, ознайомлення з системою реалізації майнових та немайнових прав суб'єктів, права інтелектуальної власності та патентознавства, вивчення механізму охорони об'єктів патентознавства, розгляд доцільності міжнародного співробітництва в сфері інтелектуальної власності і трансферу технологій.

Попередні вимоги до вивчення дисципліни передбачають успішне опанування дисциплін: «Технології спеціальних харчових продуктів», «Інноваційні ресторанні технології», «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив», «Технології ресторанної продукції».

А також знання: хімічного складу харчових продуктів; технологій харчових продуктів у закладах ресторанного господарства; діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу;

вміння: розраховувати харчову та енергетичну цінність харчової продукції; розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів; розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання ресторанних послуг для різних сегментів споживачів; виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; вільно працювати з комп'ютерними програмами *MicrosoftWord, MicrosoftExcel, MicrosoftPowerPoint.*

Вивчення дисципліни «Патентознавство у харчових технологіях», як обов'язкової компоненти освітньо-професійної програми передбачає формування та розвиток у здобувачів компетентностей (*інтегральної, загальних та фахових (предметних)*), результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми (табл. 1).

Таблиця 1

Матриця компетентностей та результатів навчання, які формуються під час вивчення навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми «Ресторанні технології та бізнес»

<i>Шифр компетентності</i>	<i>Компетентності</i>	<i>Шифр результату навчання</i>	<i>Результати навчання</i>
	Загальні компетентності (ЗК)		
ЗК 1	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	РН1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
ЗК 2	Здатність проводити дослідження на відповідному рівні	РН10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки
		РН4	Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних
ЗК 3	Здатність генерувати нові ідеї (креативність)	РН8	Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі
ЗК 4	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо	РН2	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах
	Спеціальні (фахові) компетентності (СК)		
СК 1	Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій	РН5	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій
СК 2	Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі	РН4	Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних

СК 3	Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій	РН8	Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі
СК 4	Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації	РН2	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах
СК 5	Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів	РН10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки
СК 6	Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі	РН2	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах
СК 7	Здатність застосовувати спеціалізоване обладнання та програмне забезпечення для обробки, захисту та зберігання даних при вивченні наукових досліджень у галузі ресторанних технологій	ПРН 12	Застосовувати новітні методи наукових досліджень із використанням інноваційного обладнання для обробки експериментальних даних, захисту інформації, формування безпечного корпоративного середовища у сфері ресторанних технологій

Таблиця 2

Результати навчання, методи навчання та засоби діагностики за дисципліною / Results of study

Results of study (1. знати; 2. вміти; 3. комунікація; 4. відповідальність та автономія)		Методи викладання і навчання	Форми/засоби оцінювання	Відсоток у підсумковій оцінці дисципліни
Код	Результати навчання			
1	2	3	4	5
1	Знання			
1.1.	Знати предметну область дисципліни, принципи, методи і поняття професійної діяльності, зокрема сутність і поняття інтелектуальної і промислової власності	лекція, пояснення, метод ілюстрацій та демонстрацій; метод стимулювання	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	20 %
1.2.	Знати принципи формування, порядок організації й структури системи інтелектуальної власності та її функціонування, а також особливості здійснення патентного пошуку	лекція, пояснення, наочно-дослідний, дослідницький, творчий	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	
1.3.	Знати сутність авторського права та суміжних прав; правові основи та механізм ліцензування; засади правової охорони у сфері інтелектуальної власності	лекція, пояснення, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень;	

			презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	
1.4.	Знати вимоги формальної і кваліфікаційної експертизи заявок на винаходи, корисні моделі, промислові зразки та знаки на товари і послуги; організаційно-правове регулювання взаємодії суб'єктів і об'єктів інтелектуальної власності	лекція, пояснення, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій, дослідницький	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень	
2	Вміння			
2.1.	Вміти досліджувати і правильно формувати ознаки новизни в розроблюваних об'єктах	лекція, дослідницький, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень	
2.2.	Вміти оформляти заявку на винахід (корисну модель), товарний знак	лекція, пояснення, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень	40 %
2.3.	Вміти складати формулу, реферати та описи промислових зразків, грамотно аналізувати перспективні технічні рішення	лекція, пояснення, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень	
2.4.	Вміти складати ліцензійний договір на використання об'єктів інтелектуальної власності	лекція, пояснення, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень	
3	Комунікація			
3.1	Формувати навички міжособистісної комунікації щодо проведення патентно-інформаційних досліджень в галузі ресторанного господарства та харчових виробництв, пошуку аналогів і оформлення заявки на об'єкт промислової власності, використання патентної інформації та документації при проведенні науково-дослідних (НДР) та інших науково-технічних робіт з метою створення конкурентоспроможної продукції	Виокремлення основного, моделювання, творчий, бесіда, дослідницький	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	10%
4	Відповідальність та автономія			
4.1.	Отримати навички практичної роботи з нормативно-правовими актами, патентною документацією, в оформленні «ноу-хау» і матеріалів заявки на об'єкт промислової власності (винахід, корисну модель, промисловий зразок, знак для товарів і послуг)	Виокремлення основного, моделювання, творчий	презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	30 %
4.2.	Отримати навички складання ліцензії та інших договорів на створення, використання і комерційну реалізацію об'єктів інтелектуальної власності	лекція, практичне заняття, бесіда, спостереження, дослідницький, самостійна робота	презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	
4.3	Розрізняти види відповідальності, що регулюються авторським правом	лекція, практичне заняття, бесіда, спостереження	презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	

Співвідношення результатів навчання дисципліни із програмними результатами навчання відображено в таблиці 3.

Таблиця 3

Співвідношення результатів навчання дисципліни із програмними результатами навчання

Програмні результати	Результати навчання											
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	4.1	4.2	4.3
РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій	+	+	+	+	+				+	+		
РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних				+	+	+			+	+	+	
РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій				+	+	+			+	+	+	
РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН12. Застосовувати новітні методи наукових досліджень із використанням інноваційного обладнання для обробки експериментальних даних, захисту інформації, формування безпечного корпоративного середовища у сфері ресторанних технологій.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Форми оцінювання здобувачів: екзамени, тестові завдання, індивідуальні завдання, презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на наукових заходах.

Розділ 1. Зміст навчальної дисципліни за темами

Тема 1. Інженерна творчість

Характеристика завдань інженерного творчості. Етапи створення і вдосконалення технічних систем. Критерії оцінки розвитку технічних систем. Основні історичні періоди винахідництва. Згубні наслідки техніки і проблеми їх усунення.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 21, 23.

Додатковий: 31, 32.

Тема 2. Методи розв'язання винахідницьких завдань

Розвиток винахідницьких здібностей по М. Трінгу. Методи рішення винахідницьких задач. Метод перебору варіантів. Метод мозкового штурму. Метод фокальних об'єктів. Метод морфологічного аналізу і синтезу технічних рішень. Метод контрольних питань. Метод синектики. Метод спрямованого пошуку. Метод побудови І-АБО дерева.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 21, 23.

Додатковий: 31, 32.

Тема 3. Об'єкти і суб'єкти права промислової власності

Винаходи. Корисні моделі. Промислові зразки. Знаки для товарів і послуг. Фірмові найменування. Зазначення походження товарів. Недобросовісна конкуренція. Комерційна таємниця. Наукові відкриття. Раціоналізаторські пропозиції. Суб'єкти права промислової власності: їх права та обов'язки. Умови надання правової охорони винаходам (корисним моделям).

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правові акти: 1, 2.

Основний: 21-23.

Додатковий: 31-33.

Тема 4. Раціоналізаторська пропозиція та її ознаки

Ознаки раціоналізаторської пропозиції та її ознаки. Інформація з обмеженим доступом, її види та характеристика. Раціоналізаторська пропозиція в законодавстві України. Взаємозв'язок раціоналізаторської пропозиції з іншими об'єктами права інтелектуальної власності. Порядок подачі заявки на раціоналізаторську пропозицію. Організація і фінансування раціоналізаторської пропозиції. Приклад оформлення раціоналізаторської пропозиції і необхідних

документів. Порівняльний аналіз охорони раціоналізаторської пропозиції в світі. Методи охорони інформації, що має комерційну цінність для закладів ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правові акти: 1, 2.

Основний: 21-23.

Додатковий: 31-33.

Тема 5. Патентна інформація і документація. Патентні дослідження

Загальні відомості про патентну інформацію й документацію. Патентно-інформаційні ресурси. Стандарти у сфері промислової власності. Системи класифікацій об'єктів промислової власності. Методи та засоби патентного пошуку. Мета та види патентного пошуку. Міжнародні класифікації об'єктів промислової власності. Джерела патентної інформації. Загальні відомості про патентні дослідження. Патентний формуляр.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правові акти: 3-19.

Основний: 20-23.

Додатковий: 31-33.

Тема 6. Винахідництво у закладах ресторанного господарства

Суть і ознаки винаходу (корисних моделей). Об'єкти винаходів та ознаки, які використовуються для їхньої характеристики. Подання заявки на винахід, опис винаходу. Загальні вимоги до документів заявки. Вимога єдності винаходу (корисної моделі). Формула винаходу та правила її побудови. Вимоги до опису винаходу (корисної моделі). Вимоги до графічних матеріалів, які пояснюють опис винаходу. Реферат винаходу (корисної моделі). Збори за заявкою на винахід (корисну модель). Види та суть експертиз за матеріалами заявки про видачу патенту на винахід (корисну модель). Додаткові матеріали заявки та вимоги до них. Використання винаходів та авторська винагорода.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правові акти: 3-19.

Основний: 21-23.

Додатковий: 31-33.

Тема 7. Промислові зразки, товарні знаки та знаки обслуговування

Загальні відомості про промислові зразки. Вимоги до складання заявки промислового зразка. Фотографії промислових зразків. Вимоги до опису промислового зразка. Вимоги до креслення і довідки про патентні дослідження промислового зразка. Приклади оформлення заявки на промисловий зразок. Міжнародна класифікація промислових зразків. Основні поняття та положення про товарні знаки. Пріоритет та вимоги до заявки на видачу свідоцтва на

товарний знак. Використання товарних знаків і захист прав власника. Міжнародна класифікація товарів (послуг) реєстрації знаків. Термінологія товарних знаків.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правові акти: 3-19.

Основний: 21-23.

Додатковий: 31-33.

Тема 8. Правова охорона винаходів і корисних моделей

Загальні положення. Умови патентоздатності. Право на одержання патенту. Порядок одержання патенту. Права та обов'язки, що впливають з патенту. Припинення дії патенту та визнання його недійсним. Захист прав власника патенту. Поняття про фірмове (комерційне) найменування та географічні зазначення. Набуття прав на торговельну марку. Набуття прав на географічні зазначення. Географічне зазначення – важливий аспект ринку якісних товарів. Порядок набуття прав на географічне зазначення. Застосування положень міжнародних угод, які стосуються географічних зазначень. Захист інтелектуальної власності у світі VUCA (Volatility - Нестабільність, Uncertainty - Невизначеність, Complexity - Складність, Ambiguity - Неоднозначність).

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правові акти: 3-19.

Основний: 21-24.

Додатковий: 26-33.

Тема 9. Ліцензування і передача технології

Передача права власності на об'єкти інтелектуальної власності. Ліцензійні договори. Ноу-хау та інжиніринг як продукт творчості. Передача ноу-хау. Інші форми передачі й придбання технологій на комерційній основі.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 21, 22.

Додатковий: 25, 30, 31.

Тема 10. Міжнародне співробітництво у сфері інтелектуальної власності

Міжнародна класифікація винаходів (МКВ). Становлення та розвиток МКВ. Структура та індекси ділення МКВ. Міжнародні договори, конвенції та угоди у сфері інтелектуальної власності. Регіональні міжнародні організації з питань охорони інтелектуальної власності. Патентування винаходів і корисних моделей в іноземних державах.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 20, 22, 23.

Додатковий: 27, 28-30.

**Розділ 2. «Структура дисципліни та розподіл годин за темами
(тематичний план)»**

денна / заочна форма навчання

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин	Лекції	Практичні заняття	СРС	
Тема 1. Інженерна творчість	12/13,5	2/1	-/-	10/14	Презентації результатів виконаних індивідуальних завдань; тести
Тема 2. Методи розв'язання винахідницьких завдань	14/13	2/-	2/-	10/14	Презентації результатів виконаних практичних завдань; тести
Тема 3. Об'єкти і суб'єкти права промислової власності	14/13	2/-	2/-	10/14	
Тема 4. Раціоналізаторська пропозиція та її ознаки	14/15,5	2/1	2/1	10/14	
Тема 5. Патентна інформація і документація. Патентні дослідження	15/15	2/-	2/1	11/14	
Тема 6. Винахідництво у закладах ресторанного господарства	19/13,5	4/1	4/-	11/14	
Тема 7. Промислові зразки, товарні знаки та знаки обслуговування	15/13	2/-	2/-	11/14	
Тема 8. Правова охорона винаходів і корисних моделей	15/13	2/-	2/-	11/14	Презентації результатів виконаних практичних завдань; тести
Тема 9. Ліцензування і передача технології	15/13	2/-	2/-	11/14	
Тема 10. Міжнародне співробітництво у сфері інтелектуальної власності	16/12,5	2/1	3/-	11/12	
Підсумковий модульний контроль	1/-		1/-		тести
Разом	150/150	22/4	22/2	106/138	
Підсумковий семестровий контроль: екзамен					

Денна форма навчання

Загальний обсяг 150 год., у тому числі:
лекцій – 22 год.;
практичні заняття – 22 год.;
самостійна робота – 106 год.;
консультації – 2 год.

Заочна форма навчання

Загальний обсяг 150 год., у тому числі:
лекцій – 4 год.;
практичні заняття – 2 год.;
самостійна робота – 138 год.;
консультації – 2 год.

Розділ 3. Тематика та зміст лекційних, практичних занять, самостійної роботи студентів

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студ., год., денна/заочна
Знання (1.1); вміння (2.1); комунікація (3.1).	Тема 1. Інженерна творчість План лекції: 1. Творчість як вид інтелектуальної праці. 2. Методи постановки і вирішення творчих задач на прикладі винахідництва. 3. Етапи розроблення винаходу. Список рекомендованих джерел: Основний: 21, 23. Додатковий: 31, 32.	2/1
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка індивідуального завдання щодо генезису винахідництва і раціоналізації у сфері харчових технологій.	10/14
Знання (1.1); вміння (2.1); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1).	Тема 2. Методи розв'язання винахідницьких завдань План лекції: 1. Розвиток винахідницьких здібностей по М. Трінгу. 2. Методи рішення винахідницьких задач. 3. Метод побудови І-АБО-дерева. Список рекомендованих джерел Основний: 3, 4. Додатковий: 13, 17.	2/-
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до дискусії за темами: раціоналізація як передумова розвитку патентної справи; роль та місце винахідницької діяльності для розвитку держави та суспільства; становлення та розвиток патентної системи України.	10/14

	<i>Практичне заняття 1. Рівні винахідницьких задач та підбір прикладів винаходів</i> <i>Мета заняття:</i> ознайомлення з рівнями винаходів та особливостями спеціалізованих патентів на винаходи. <i>Завдання:</i> 1. Ознайомлення з теоретичною частиною. 2. Узагальнення пар ознак. 3. Демонстрація одного з методів розв'язання винахідницьких задач.	2/-
Знання (1.1, 1.3, 1.4); вміння (2.1); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).	Тема 3. Об'єкти і суб'єкти права промислової власності <i>План лекції:</i> 1. Авторське право й суміжні права. 2. Об'єкти та суб'єкти права промислової власності. 3. Інтелектуальна власність і мережа Інтернет. 4. Відповідальність за порушення прав на об'єкти права інтелектуальної власності. Список рекомендованих джерел <i>Нормативно-правові акти:</i> 1, 2. <i>Основний:</i> 21-23. <i>Додатковий:</i> 31-33.	2/-
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до дискусії за темами: особливості та порядок визначення охороноспроможності раціоналізаторської пропозиції. співвідношення винаходу та корисної моделі: як об'єктів винахідництва, оцінка охороноспроможності потенційного промислового зразка	10/14
	<i>Практичне заняття 2. Законодавство України в галузі охорони прав на винаходи</i> <i>Мета заняття:</i> засвоєння законів у сфері інтелектуальної власності. Знання своїх прав та обов'язків у сфері охорони прав на винаходи. <i>Завдання:</i> 1. Перерахувати законодавчі документи, які регулюють відносини, що виникають у зв'язку з набуттям і здійсненням права власності на винаходи, корисні моделі, знаки на товари та послуги, промислові зразки в Україні за прикладом.	2/-

Знання (1.3, 1.4); вміння (2.2, 2.3); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2).	Тема 4. Раціоналізаторська пропозиція та її ознаки <i>План лекції:</i> 1. Раціоналізаторська пропозиція. 2. Порядок подачі заявки на раціоналізаторську пропозицію. 3. Організація і фінансування раціоналізаторської пропозиції. 4. Приклад оформлення раціоналізаторської пропозиції. Список рекомендованих джерел <i>Нормативно-правові акти: 1, 2.</i> <i>Основний: 21-23.</i> <i>Додатковий: 31-33.</i>	2/1
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до дискусії за темами: 1. Види мислення людини: логічне та інтуїтивно-практичне. 2. Психологічна інерція і форми її прояву. 3. Методи боротьби із психологічною інерцією. 4. Прийоми активізації творчості: уява та фантазія, інверсія, аналогія та емпатія. 5. Приклади реалізації психологічних прийомів активізації творчості.	10/14
	<i>Практичне заняття 3. Основні засади патентознавства</i> <i>Мета заняття:</i> набуття знань у сфері інтелектуальної власності, вміння розрізняти об'єкти інтелектуальної власності, права та обов'язки винахідника, автора винаходу. <i>Завдання:</i> 1. Ознайомитись з теоретичними відомостями. 2. На різних прикладах об'єктів інтелектуальної власності дослідити їх особливості та відмінності між собою. 3. Визначити характеристики наданих об'єктів промислової власності.	2/1
Знання (1.2, 1.4); вміння (2.1); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1).	Тема 5. Патентна інформація і документація. Патентні дослідження <i>План лекції:</i> 1. Патентно-інформаційні ресурси. 2. Системи класифікацій об'єктів промислової власності. 3. Методи та засоби патентного пошуку. 4. Патентні дослідження. Патентний формуляр.	2/-

	Список рекомендованих джерел <i>Нормативно-правові акти: 3-19.</i> <i>Основний: 20-23.</i> <i>Додатковий: 31-33.</i>	
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка питань для самостійного вивчення: 1. Поняття патентної документації. 2. Ретроспективність, методи та способи пошуку патентної інформації. 3. Зміст та методика проведення тематичного та іменного пошуку. 4. Світові інформаційні ресурси та патентні фонди. 5. Бюлетень «Патентна власність». 6. Бази даних міжнародних і патентних відомств. 7. Патентна продукція комерційних інформаційних центрів. 8. Використання патентних баз даних.	10/14
	<i>Практичне заняття 4. Класифікація і каталогізація патентної інформації</i> <i>Мета заняття:</i> набуття знань у пошуку патентної інформації за класифікаторами та каталогами, аналітичних навиків класифікувати патент до відповідної галузі і вносити у відповідні каталоги. <i>Завдання:</i> 1. Ознайомитись з теоретичними відомостями. 2. Ознайомитися з класифікацією патентів до відповідної галузі за прикладами.	2/1
<i>Знання (1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3, 2.4); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2).</i>	Тема 6. Винахідництво у закладах ресторанного господарства <i>План лекції:</i> 1. Суть і ознаки винаходу (корисних моделей). 2. Об'єкти винаходів та ознаки, які використовуються для їхньої характеристики. 3. Подання заявки на винахід, опис винаходу. 4. Формула винаходу та правила її побудови. 5. Додаткові матеріали заявки та вимоги до них. 6. Використання винаходів та авторська винагорода. Список рекомендованих джерел <i>Нормативно-правові акти: 3-19.</i> <i>Основний: 21-23.</i> <i>Додатковий: 31-33.</i>	4/1

	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до тестування, проведення бібліографічного опису літературних джерел та Інтернет-ресурсів, локального або міжнародного патентного пошуку за допомогою баз патентних фондів: http://www.ukrpatent.org , https://www.wipo.int/patentscope/en/index.html .	10/14
	<i>Практичне заняття 5. Складання і подання заявки на винахід (корисну модель)</i> <i>Мета заняття:</i> закріплення в студента навичок роботи з нормативно-правовими документами і патентною документацією, а також вміння оформлювати заявку на винахід або корисну модель. <i>Завдання:</i> 1. Ознайомитись з теоретичними відомостями. 2. Визначити об'єкт винаходу (корисної моделі). 3. Скласти формулу винаходу (корисної моделі). 4. Скласти опис винаходу (корисної моделі). 5. Скласти інші елементи заявки на винахід (корисну модель)	4/-
<i>Знання (1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3, 2.4); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2).</i>	Тема 7. Промислові зразки, товарні знаки та знаки обслуговування <i>План лекції:</i> 1. Загальні положення та основні поняття про промислові зразки, товарні знаки та знаки обслуговування. 2. Вимоги до складання заявок на промислові зразки, товарні знаки та знаки обслуговування. 3. Міжнародна класифікація промислових зразків, товарів (послуг) для реєстрації знаків. Список рекомендованих джерел <i>Нормативно-правові акти:</i> 3-19. <i>Основний:</i> 21-23. <i>Додатковий:</i> 31-33.	2/-
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до тестування, підготовка до дискусії за темами: 1. Процедура розгляду заяви про видачу патенту та механізм прийняття рішення. 2. Практичні аспекти оформлення заявки на раціоналізаторську пропозицію. 3. Поширені помилки при оформленні заяв на видачу	10/14

Знання (1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3, 2.4); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2).	патенту.	
	<i>Практичне заняття 6. Знаки для товарів і послуг, їх правова охорона</i> <i>Мета заняття:</i> набуття знань щодо правової охорони знаків для товарів і послуг, розробити товарний знак для будь-якого виду товарів чи послуг, підготувати заяву на реєстрацію товарного знака. <i>Завдання:</i> 1. Ознайомитись з теоретичними відомостями. 2. Розробити товарний знак для будь-якого виду товарів чи послуг. 3. Підготувати заяву на реєстрацію товарного знака.	2/-
	Тема 8. Правова охорона винаходів і корисних моделей <i>План лекції:</i> 1. Умови патентоздатності та право одержання патенту. 2. Порядок одержання патенту. 3. Права та обов'язки одержувача патенту. 4. Захист прав власника патенту. Список рекомендованих джерел <i>Нормативно-правові акти:</i> 3-19. <i>Основний:</i> 21-24. <i>Додатковий:</i> 26-33.	2/-
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до тестування, підготовка до дискусії за темами: 1. Історичні етапи розвитку патентної системи України. 2. Патентна система України: сучасний стан та напрямки розвитку. 3. Суб'єкти патентної системи України. 4. Процес отримання патенту на винахід: особливості та послідовність дій.	10/14
	<i>Практичне заняття 7. Технологія пошуку патентної документації з використанням ресурсів Інтернет.</i> <i>Мета заняття:</i> набуття вмінь орієнтуватись в потоці патентної інформації, що відкриває додаткові можливості для спеціалістів організацій, які беруть участь у створенні та освоєнні нової техніки та технологій. <i>Завдання:</i> 1. Ознайомитись з теоретичними відомостями.	2/-

	2. Провести пошук патентної документації з використанням ресурсів Інтернет. 3. Ознайомитись з описами до патентів.	
Знання (1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3, 2.4); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.3).	Тема 9. Ліцензування і передача технології <i>План лекції:</i> 1. Передача права власності на об'єкти інтелектуальної власності. 2. Ліцензійні договори. 3. Передача ноу-хау. 4. Форми передачі й придбання технологій на комерційній основі. Список рекомендованих джерел <i>Основний:</i> 21, 22. <i>Додатковий:</i> 25, 30, 31.	2/-
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до тестування, підготовка проекту ліцензійної угоди для власного об'єкту.	10/14
	<i>Практичне заняття 8. Види ліцензій і ліцензійний договір</i> <i>Мета заняття:</i> набуття знань у сфері ліцензування інтелектуальної власності, вміння складати та використовувати договори на використання ліцензії інтелектуальної власності, авторського права. <i>Завдання:</i> 1. Ознайомитись з теоретичними відомостями. 2. Заповнити таблицю «Обсяги прав, що отримує ліцензіат і втрачає ліцензіар в залежності від виду ліцензійної угоди». 3. Ознайомитися з правилами оформлення ліцензії та скласти договір ліцензії за прикладом у додатку.	2/-
Знання (1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3, 2.4); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).	Тема 10. Міжнародне співробітництво у сфері інтелектуальної власності <i>План лекції:</i> 1. Міжнародні договори, конвенції та угоди у сфері інтелектуальної власності. 2. Регіональні міжнародні організації з питань охорони інтелектуальної власності. 3. Патентування винаходів і корисних моделей в іноземних державах. Список рекомендованих джерел <i>Основний:</i> 20, 22, 23.	2/1

	Додатковий: 27, 28-30.	
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до тестування, підготовка до дискусії за темами: 1. Особливості захисту та охорони прав на об'єкти промислової власності в США. 2. Особливості захисту та охорони прав на об'єкти промислової власності в ЄС. 3. Особливості захисту та охорони прав на об'єкти промислової власності в КНР. 4. Поняття та зміст пріоритету заявки за Паризькою конвенцією.	10/12
	<i>Практичне заняття 9. Оформлення «ноу-хау» до патенту.</i> <i>Мета заняття:</i> набуття знань щодо специфіки ноу-хау та їх виявлення в матеріалах заявки на винахід (корисну модель). <i>Завдання:</i> 1. Ознайомитись з теоретичними відомостями. 2. Приклади виявлення в матеріалах заявки на винахід (корисну модель) ноу-хау. 3. Документування матеріалів ноу-хау.	3/-
<i>Підсумковий модульний контроль</i>		1/-
Разом		150/150

Розділ 4. Оцінювання результатів навчання здобувача

Форми оцінювання/контролю передбачають поточний, підсумковий модульний та семестровий контроль.

Поточне оцінювання. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та занять у дистанційному режимі і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача до виконання конкретного завдання чи рівень засвоєння пройденого матеріалу. При поточному контролі результатів навчання здобувачів оцінюванню підлягає виконання ними (табл.4):

- завдань під час навчальних занять;
- контрольних (модульних) робіт;
- індивідуальних завдань самостійної роботи.

Таблиця 4

Структура підсумкової оцінки за накопичувальною системою з навчальної дисципліни «Патентознавство у харчових технологіях» (форма підсумкового контролю – екзамен)

Види навчальної діяльності здобувача		Розподіл балів
Поточний контроль	Робота на практичних заняттях та заняттях у дистанційному режимі	до 45 балів
	Виконання та захист індивідуальних завдань самостійної роботи	до 20 балів
	Представлення результатів науково-дослідних робіт здобувача: 1. Участь у конкурсах наукових робіт, грантах, науково-дослідних проектах. 2. Публікація наукових статей, тез доповіді на конференціях.	Додаткові (заохочувальні) бали (до 15 балів)
Виконання завдань підсумкового модульного контролю		до 20 балів
Семестрова кількість балів		до 100 балів
Кількість балів за результатами семестрового контролю (екзамену)		до 100 балів
Загальна підсумкова кількість балів (оцінка) з навчальної дисципліни		до 100 балів

Підсумковий модульний контроль проводиться з метою визначення результатів за період теоретичного навчання студентів на останньому за розкладом занятті. Завдання для проведення модульного контролю включають тести.

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, практичних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма

видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (поточний контроль), а також бали за *підсумковий модульний контроль*.

Відповідно до навчального плану, завершується дисципліна *семестровим контролем (екзаменом)*. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів (табл.5).

Таблиця 5

Узагальнений розподіл балів за формами контролю

Бали за темами	Поточний контроль											Семестрова кількість балів	Семестровий контроль (Екзамен)
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	Підсумковий модульний контроль		
Мінімум	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60	60	60
Максимум	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100	100	100

Семестровий контроль знань студентів (екзамен) проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі у формі письмового семестрового екзамену в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою, і в терміни, встановлені навчальним планом. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, а також у формі автоматизованого підсумкового тестування на сервері дистанційного навчання *Moodle*. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою (табл.). Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECTS.

Шкала переведення балів, отриманих студентом за екзамен

90-100	Відмінно /Excellent
75-89	Добре /Good
60-74	Задовільно /Sufficient
0-59	Незадовільно / Failed

Здобувача *допускають до семестрового контролю* у формі екзамену, якщо він за результатами поточного контролю з навчальної дисципліни протягом семестру:

- набрав не менше 60 балів – для здобувачів усіх форм навчання;
- не пропустив більш як 50 % практичних занять – для здобувачів очної (денної) форми навчання.

Якщо здобувач *був відсутній* на екзамені без причини, підтвердженої довідкою встановленого зразка про тимчасову непрацездатність, то він втрачає право на одне складання екзамену, за ним залишається можливість двох перескладань. Під час підготовки до відповіді за екзаменаційним білетом (тестом) здобувач може користуватися лише дозволеним переліком матеріалів. Використання інших матеріалів та інформаційних засобів (сторонні друковані матеріали, інтернет, мобільний телефон, планшет, смарт-годинник, додаткові вкладки браузера на комп'ютері (у разі комп'ютерного тестування) тощо) вважається порушенням Етичного кодексу студента (норм та правил

Академічної доброчесності в ЧТЕІ ДТЕУ) й дає підстави екзаменатору відсторонити цього здобувача від виконання завдань екзаменаційного білета (тесту) та оцінити результати екзамену в нуль балів. Заборонено перемовлятися, вставати, переміщатися по аудиторії та виходити з неї під час виконання завдань екзаменаційного білета чи комп'ютерного тестування. Якщо під час складання екзамену виникають питання технічного або іншого характеру (уточнення умови завдання екзаменаційного білета / тестового питання, повідомлення про погане самопочуття тощо), здобувач має право звернутися до екзаменатора. Здобувач, який за сумарним результатом поточного і підсумкового контролю у формі екзамену набрав від 45 до 59 балів (включно), після додаткової самостійної підготовки має право перескласти екзамен.

Перескладання екзамену з навчальної дисципліни дозволяється не більше двох разів: перший раз – науково-педагогічному працівнику, який проводив екзамен; другий – в присутності комісії з науково-педагогічних працівників кафедри. В обох випадках загального підсумкового оцінювання результатів навчання цього здобувача враховують результат їх поточного контролю. Термін ліквідації академічної заборгованості для таких осіб встановлюється згідно з графіком навчального процесу.

Здобувач, який за результатами другого перескладання екзамену (комісії) з навчальної дисципліни набрав від 0 до 44 балів (включно), вважається таким, що має академічну заборгованість. Він має право за власною заявою опанувати цю навчальну дисципліну в наступному семестрі понад обсяги, встановлені навчальним планом відповідної освітньої програми на засадах факультативного вивчення за індивідуальним графіком згідно з Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ.

Здобувач, який не написав заяву на факультативне вивчення навчальної дисципліни, а отже не ліквідував наявну академічну заборгованість протягом двох навчальних семестрів, підлягає відрахуванню.

Перескладання екзамену з метою підвищення рейтингу з успішності та отримання більш високої оцінки під час екзаменаційної сесії не дозволено.

Загальна підсумкова оцінка вивчення навчальної дисципліни вираховується за формулою:

$$(Семестрова\ кількість\ балів + Семестровий\ контроль\ (екзамен)) / 2$$

Апеляція результатів підсумкового контролю у формі екзамену. Відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ здобувач, який не погоджується з результатами підсумкового контролю у формі екзамену, має право не пізніше наступного робочого дня після оприлюднення результатів екзамену звернутися з письмовою апеляцією до начальника навчального відділу.

Дострокове складання екзамену. Як виняток, здобувачеві надають можливість дострокового складання екзамену в разі:

- невідкладного лікування на період проведення сесії;
- вагітності та пологів;
- офіційного запрошення на навчання за профілем спеціальності;
- наявності інших важливих підстав, що не порушують законодавство, нормативні документи Інституту та мають документальне підтвердження.

Дозвіл на дострокове складання екзамену надає начальник навчального відділу за умови, що на момент подання заяви здобувач отримав не менше 50 % від максимально можливої кількості балів за результатами поточного контролю з навчальної дисципліни.

Розділ 5. Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни

Навчальний процес відбувається у аудиторії і передбачає використання прикладного програмного забезпечення: для підтримки дистанційного навчання, Інтернет-опитування, для моделювання рецептур програма «ProChef».

Розділ 6. Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти:

1. Конституція України. URL : <https://www.president.gov.ua/documents/constitution>. (Дата звернення 28.12.2023 р.)
2. Закон України «Про авторське право і суміжні права» від 23.12.1993 р. № 3792-XII // Відомості Верховна Рада України. 1993. № 13. Ст. 64.
3. Закон України «Про охорону прав на винаходи і корисні моделі» від 15.12.1993 р. № 3687-XII // Відомості Верховна Рада України. 1993. № 7. Ст. 32.
4. Закон України «Про охорону прав на зазначення походження товарів» від 16.06.1999 р. № 752-XIV // Відомості Верховна Рада України. 1999. № 32. Ст. 267.
5. Закон України «Про охорону прав на знаки для товарів і послуг» від 15.12.1993 р. № 3689-XII // Відомості Верховна Рада України. 1993. № 7. Ст. 36.
6. Закон України «Про охорону прав на промислові зразки» від 15.12.1993 р. № 3688-XII // Відомості Верховна Рада України. 1993. № 7. Ст. 34.
7. Кодекс України про адміністративні правопорушення від 07.12.1984 р. № 8073-X // Відомості Верховна Рада України. 1984. № 51. Ст. 1122.
8. Кримінальний кодекс України від 05.04.2001 р. № 2341-III // Відомості Верховної Ради України. 2001. № 25-26. Ст. 131.
9. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Положення про Державний реєстр патентів України на винаходи» від 12.04.2001 р. № 291 // Відомості Верховної Ради України. 2001. № 291.

10. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Правил складання і подання заявки на винахід та заявки на корисну модель» від 22.01.2001 р. № 22 // Відомості Верховної Ради України. 2001. № 22.
11. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Правил розгляду заявки на винахід та заявки на корисну модель» від 15.03.2002 р. № 197 // Відомості Верховної Ради України. 2002. № 197.
12. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Правил складання та подання заявки на промисловий зразок» від 18.02.2002 р. № 110 // Відомості Верховної Ради України. 2002. № 110.
13. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Правил розгляду заявки на промисловий зразок» від 18.03.2002 р. № 198 // Відомості Верховної Ради України. 2002. № 198.
14. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Положення про Державний реєстр патентів України на промислові зразки» від 12.04.2001 р. № 290 // Відомості Верховної Ради України. 2001. № 290.
15. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Інструкції про подання, розгляд, публікацію та внесення до реєстру відомостей про передачу права власності на промисловий зразок та видачу ліцензії на використання промислового зразка» від 03.08.2001 р. № 574 // Відомості Верховної Ради України. 2001. № 574.
16. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Правил складання і подання заявки на видачу свідоцтва України на знак для товарів і послуг» від 28.07.1995 р. № 116 // Відомості Верховної Ради України. 1995. № 116.
17. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Положення про Державний реєстр свідоцтв України на знаки для товарів і послуг» від 10.01.2002 р. № 10 // Відомості Верховної Ради України. 2002. № 10.
18. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Інструкції про подання, розгляд, публікацію та внесення до реєстрів відомостей про передачу права власності на знак для товарів і послуг та видачу ліцензії на використання знака (міжнародного знака) для товарів і послуг» від 03.08.2001 р. № 576 // Відомості Верховної Ради України. 2001. № 576.
19. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Положення про Перелік видових назв товарів» від 12.12.2000 р. № 583 // Відомості Верховної Ради України. 2000. № 583.

Основний:

20. Патентування винаходів в іноземних державах / Л. І. Ніколаєнко, І. Ю. Кожарська, В. С. Радомський, С. Й. Полачек. К. : Держпатент України, 1999. 123 с.

- 21.Інтелектуальна власність та патентознавство : підручник / Н. О. Білоусова, Н. В. Гаврушкевич, М. А. Данильченко та ін. : за ред. П. М. Цибульова, А. С. Ромашко. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2021. 374 с.
- 22.Інтелектуальна власність: підручник / Л. М. Попова., А. В. Хромов, І. В. Шуба. Харків: «Федорко», 2021. 262 с.
- 23.Мікульонок І. О. Інтелектуальна власність та патентознавство: підручник. 3-тє вид., переробл. та доп. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2019. 244 с.
- 24.Старчук О. В. Плагіат та інтелектуальне піратство: загальнотеоретичні аспекти. Актуальні проблеми вітчизняної юриспруденції. Дніпро. № 4. 2018. С. 77-80.

Додатковий:

- 25.Андрощук Г. Правове регулювання ноу–хау. Інтелектуальна власність. № 10. 2004. С. 29–35.
- 26.Андрощук Г. Торгова марка: вибір імені. Інтелектуальна власність. № 4. 2004. С. 30–38.
- 27.Андрощук Г. Географічні зазначення: характер прав, існуючі системи охорони та захисту. Інтелектуальна власність. № 11–12. 2005. С. 7–14, 14–20.
- 28.Андрощук Г. Захист від недобросовісної конкуренції у Франції. Інтелектуальна власність. № 3. 2006. С. 55–62.
- 29.Архіпова М. Особливості правової охорони географічних зазначень відповідно до національних законодавств країн-учасниць СОТ. Право України. № 7. 2005. С. 128–130.
- 30.Василенко І. Адаптація законодавства України у сфері промислової власності до законодавства Європейського Союзу. Інтелектуальна власність. № 5. 2006. С. 12–16.
- 31.Інженерна творчість і патентознавство : підручник / Л. Н. Ширін, В. О. Салов, О. В. Денищенко, С. Є. Барташевський, Є. А. Коровяка, В. О. Расцветаєв. Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». Д. : НТУ «ДП», 2019. 300 с.
- 32.Патентознавство. Теорія і практики інноваційної діяльності. Навчально-практичне видання. Дрогобич, Вимір, 1999. 160 с.
- 33.Інтелектуальна власність: словник-довідник / за заг. ред. О. Д. Святоцького у 2-х т. К.: Видавничий Дім «Ін Юре», 2000.

Індивідуальна та самостійна робота здобувача

1. Історія розвитку авторського права.
2. Історія розвитку суміжних прав.
3. Комп'ютерні програми і бази даних як об'єкти авторського права.
4. Історія розвитку патентного права.
5. Недобросовісна конкуренція як об'єкт патентного права.
6. Особливості правової охорони корисної моделі.
7. Особливості правової охорони винаходу.
8. Особливості правової охорони промислових зразків.
9. Історія розвитку законодавства про регулювання засобів індивідуалізації товарів і послуг: становлення права на товарні знаки.
10. Захист знаків і інших позначень в мережі Інтернет.
11. Захист інтелектуальної власності в Інтернеті.
12. Авторське право в Інтернеті.
13. Захист сайтів в Інтернет.
14. Інтерв'ю як об'єкт авторського права.
15. Твори ДПМ як об'єкти авторського права.
16. Фотографічний твір як об'єкт авторського права.
17. Музичний твір як об'єкт авторського права.
18. Доменне ім'я як об'єкт права інтелектуальної власності.
19. Електронна публікація як об'єкт авторського права.
20. Інтелектуальна власність на програмне забезпечення в Україні.
21. Охорона та захист виробників фонограм в Інтернеті.
22. Хореографія і пантоміма як об'єкти авторського права.
23. Цивільно-правовий статус суб'єктів права інтелектуальної власності.
24. Плагіат: поняття, ознаки та особливості.
25. Історія розвитку законодавства про охорону нетрадиційних результатів інтелектуальної діяльності.
26. Особливості охорони селекційних досягнень в Україні.
27. Твори образотворчого мистецтва як об'єкти авторського права.
28. Об'єкти наукового відкриття: поняття, ознаки, особливості.
29. Охорона прав на раціоналізаторські пропозиції і науково-технічну інформацію.
30. Комерційне найменування: поняття та особливості реалізації.
31. Проблеми правової охорони географічних зазначень в Україні.
32. Використання доменних імен в мережі Інтернет: поняття, ознаки, особливості правового регулювання.
33. Шляхи формування і розвитку законодавства України у сфері інформаційних відносин.
34. Суб'єкти права на наукове відкриття: специфіка та права.

35. Правовий статус учасників у сфері інформаційних відносин.
36. Майнові права суб'єктів засобів індивідуалізації учасників цивільного обороту, товарів і послуг.
37. Еволюція договірних відносин в Україні в галузі авторського права.
38. Використання об'єктів інтелектуальної власності на ліцензійній основі.
39. Ліцензування торговельної марки: поняття та особливості реалізації.
40. Ліцензійне використання ноу-хау.
41. Організації України, які захищають авторські і суміжні права: поняття, порядок створення та компетенція.
42. Охорона комерційної таємниці суб'єктом підприємницької діяльності.
43. Захист комерційної таємниці відповідно до Цивільного та Господарського кодексів України.
44. Захист прав володільців комерційної таємниці.
45. Захист прав на наукові відкриття: поняття та еволюція розвитку в Україні.
46. Судова практика України про захист прав на торговельні марки.
47. Програма інтеграції України до Європейського Союзу у галузі авторського права і суміжних прав: проблеми реалізації.
48. Концепція розвитку стосунків з Європейським Союзом у галузі авторського права і суміжних прав: загальна характеристика.
49. Поняття права інтелектуальної власності у Цивільному кодексі України: проблемні аспекти.
50. Проблемні питання охорони прав на промисловий зразок – об'єкт патентного права.
51. Розповсюдження контрафактної продукції – глобальна проблема сьогодення.
52. Плагіат в українському інформаційному просторі: шляхи подолання.
53. Проблеми охорони прав на добре відомий знак для товарів і послуг.
54. Проблеми використання об'єктів інтелектуальної власності в умовах конкуренції.
55. Проблеми захисту українських споживачів від контрафактної та піратської продукції та шляхи їх подолання.
56. Спеціалізовані суди з питань інтелектуальної власності як стимул економічного розвитку.
57. Інтелектуальна власність – джерело поповнення казни України.
58. Проблемні аспекти патентування об'єктів промислової власності в іноземних державах та шляхи їх вирішення.
59. Проблемні аспекти патентування об'єктів промислової власності в Україні та шляхи їх вирішення.
60. Виникнення суб'єктивних прав на об'єкти інтелектуальної власності: проблеми застосування.
61. Поняття інтелектуальної та творчої діяльності: проблеми застосування.
62. Роботодавець як суб'єкт права інтелектуальної власності у законодавстві України: проблемні аспекти.

Напрями патентних досліджень

1. М'ясна продукція:

- 1.1. ковбаси
- 1.2. посічені вироби
 - з різними функціональними наповнювачами,
 - підвищеної біологічної цінності,
 - з новими вологоутримуючими компонентами
- 1.3. структуровані вироби
- 1.4. паштети

2. Рибна продукція:

- 2.1. копчені вироби
- 2.2. посічені вироби
 - з різними функціональними наповнювачами,
 - підвищеної біологічної цінності,
 - з новими вологоутримуючими компонентами
- 2.3. структуровані вироби
- 2.4. консерви

3. Молочна продукція:

- 3.1. кисломолочна продукція:
 - пробіотичної дії - з рослинними наповнювачами
 - функціональні - зі смаковими нетрадиційними наповнювачами
 - підвищеної біологічної цінності
- 3.2. продукти з домашнього сиру (сирки глазуровані, сиркові маси):
 - з функціональними наповнювачами
 - зі смаковими нетрадиційними наповнювачами
 - підвищеної біологічної цінності
- 3.3. молочні продукти для певних видів харчування (дитячого, діабетичного тощо)
- 3.4. морозиво:
 - на основі продуктів переробки молочної сировини
 - з нетрадиційними наповнювачами
 - з новими структуроутворювачами (емульгаторами, стабілізаторами)

4. Продукція на основі рослинної сировини:

- 4.1. соки
- 4.2. пасти
- 4.3. пюре
- 4.4. заморожені напівфабрикати
- 4.5. порошки тощо

5. Комбіновані продукти функціонального призначення

6. Комбіновані продукти лікувально-профілактичного призначення

7. Комбіновані продукти підвищеної біологічної цінності:

7.1. з підвищеним вмістом повноцінних білків

7.2. з підвищеним вмістом поліненасичених жирних кислот

7.3. з підвищеним вмістом вітамінів (А, групи В, С, Е)

7.4. з підвищеним вмістом деяких мінеральних речовин (калію, магнію, фосфору, йоду, кальцію тощо)

8. Кондитерська продукція:

8.1. борошняна

- з пісочного тіста (з новими ПАР, зниженої калорійності, підвищеної біологічної цінності, тривалого зберігання, напівфабрикати)

- з бісквітного тіста (з новими піноутворювачами, зниженої калорійності, підвищеної біологічної цінності, тривалого зберігання, напівфабрикати)

- із дріжджового тіста (з новими дріжджами або ПАР, зниженої калорійності, підвищеної біологічної цінності, тривалого зберігання, напівфабрикати)

- з пряничного тіста (тривалого зберігання, з новими видами начинок або глазури) тощо

8.2. цукрова

- пастила, зефір, мармелад (з новими піноутворювачами або стабілізаторами, зниженої калорійності, підвищеної біологічної цінності, тривалого зберігання, з нетрадиційної сировини)

- халва (з нетрадиційними наповнювачами тощо)

- шоколад різних сортів та видів з нетрадиційними наповнювачами - цукеркові вироби

9. Десертна продукція (напівфабрикати для солодких страв, соуси, пасти, креми тощо)

10. Напої:

- лікувально-профілактичного призначення

- функціонального призначення

- з нетрадиційної сировини (рослинного чи тваринного походження або комбіновані)

- фіточаї – коктейлі.

Зразок екзаменаційного білету

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету

Екзаменаційний білет № 1

з дисципліни «Патентознавство у харчових технологіях»
для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
денної та заочної форм навчання
другого (магістерського) рівня вищої освіти

Критерії оцінювання: Загальна оцінка за екзамен визначається шляхом сумування балів за кожне завдання

Критерії оцінки	
Кількість балів	Оцінка за національною шкалою
90-100	Відмінно
82-89	Добре
75-81	
69-74	Задовільно
60-68	
35-59	Незадовільно
1-34	

Завдання 1. Тестова перевірка знань студентів. (Завдання складається із 35 тестових завдань на дистанційному сервері. **Розв'язок тестових завдань оцінюється в 35 балів**).

Завдання 2. Перевірка теоретичних знань студентів. (Завдання складається із одного питання, що потребує повної відповіді. **Розв'язок теоретичного завдання оцінюється в 25 балів**).

Дайте характеристику та визначте особливості раціоналізаторської пропозиції.

Завдання 3. Виконайте творче завдання (**Виконання творчого завдання оцінюється в 40 балів**). Ви автор нового ресторанного продукту. Якими способами Ви можете дозволити іншим особам використання Вашої рецептури. Відповідь мотивуйте з посиланням на конкретні правові норми.

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу, протокол № _ від __.__.202__ року

Завідувач кафедри _____

Каріна ПАЛАМАРЕК

Екзаменатор _____

Михайло КРАВЧЕНКО

Пролонговано: на 20__/20__ н.р.

(_____)

«__»__20__р.

підпис (ПІБ)

дата

на 20__/20__ н.р.

(_____)

«__»__20__р.

підпис (ПІБ)

дата

на 20__/20__ н.р.

(_____)

«__»__20__р.

підпис (ПІБ)

дата

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Програми дисципліни «Патентознавство у харчових технологіях»

Погоджено

Завідувач кафедри харчових
технологій, готельно-ресторанного і
туристичного сервісу

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

« _____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Стейкхолдер: директор ресторану
концерт-холу «Flora club»

_____ Наталія ШУПРУДЬКО

« _____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Гарант освітньої програми
«Ресторанні технології та бізнес»

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

« _____ » _____ 2024 р.