



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

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

**СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ПАТЕНТОЗНАВСТВО У ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЯХ»**

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА БІЗНЕС»

Семестр	1
Кредит/годин	5/150
Мова викладання	Українська
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Лектор курсу: (e-mail):	Романовська Ольга Леонідівна , к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу http://chite.edu.ua/ua/content/download/ktorg/kolektiv/romanovska.pdf o.romanovska@chite.edu.ua
Вимоги лектора:	Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішані формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Виконувати та подавати вчасно практичні завдання. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою.
Відповідальність лектора:	Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного навчально-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, емоційна співпраця та дискусії. Зв'язок надзвичайно важливий – ваші зауваження та побажання будуть обов'язково враховані і є особливо цінними! Ви можете залишати свої відгуки, а також брати участь в опитуванні в кінці семестру (http://chite.edu.ua/opyt_monitoring/).
Види занять:	Лекції, практичні, самостійна робота.
Методи навчання:	Під час навчання можуть бути запропоновані практичні вправи, ситуаційні завдання, кейси, індивідуальні завдання, ділові ігри, тести та інші інтерактивні методи навчання.
Форми навчання:	Очна серія лекцій, практичних занять (контактні години); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність)
Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:	Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет, для моделювання рецептур програма «ProChef»).
	Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button,

	<i>Viber; ресурс дистанційного навчання Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom).</i>
Доступ до дисципліни:	Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу dist@chtei-knteu.cv.ua, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ (http://dst.chtei-knteu.cv.ua:8280/). Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу (розклади занять: http://chite.edu.ua/grafiki_rozkladi/). Доступ до дисципліни на платформі Moodle: https://meet.google.com/hsr-kced-zjt
Неформальна та інформальна освіта	Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_neform_inf_osvit.pdf. Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на рекомендованих навчальних платформах (http://chite.edu.ua/nef_osvita/), або обраних самостійно для наступного перезарахування результатів навчання. Важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні. Рекомендовані курси розміщуються в НМКД дисципліни на сервері дистанційного навчання.
Поєднання навчання і дослідження	Здобувачі вищої освіти мають можливість виконати індивідуальне дослідницьке завдання за темами навчальної дисципліни з подальшою їх презентацією під час участі у Круглих столах, науково-практичних конференціях, форумах, засіданнях наукових гуртків, або публікацією результатів досліджень.

**Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.*

АНОТАЦІЯ 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.

Дисципліна «Патентознавство у харчових технологіях» спрямована на формування у студентів здатності особи розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру, практичні проблеми щодо інтелектуальної власності у закладах ресторанного господарства в умовах комплексності та невизначеності. Опанування дисципліни дозволить сформувати здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, проведення патентних досліджень на відповідному рівні, генерувати нові ідеї (креативність), діяти соціально відповідально та свідомо, обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій, планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі, захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій, розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів, забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі, розробляти та впроваджувати ефективні управлінські та технологічні рішення щодо забезпечення функціонування ресторанного бізнесу.

<i>Що є предметом вивчення дисципліни та яка її мета?</i>	<i>Предметом</i> 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. <i>Метою</i> 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.
<i>Які цілі вивчення дисципліни?</i>	<i>Завданням</i> 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.
<i>Які результати навчання за дисципліною?</i>	Після проходження курсу здобувач <i>знатиме</i>: предметну область дисципліни, принципи, методи і поняття професійної діяльності, зокрема сутність і поняття інтелектуальної і промислової власності, принципи формування, порядок організації й структури системи інтелектуальної власності та її функціонування, а також особливості здійснення патентного пошуку, сутність авторського права та суміжних прав; правові основи та механізм ліцензування; засади правової охорони у сфері інтелектуальної власності, 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 Вміти застосовувати у практичній діяльності: досліджувати і правильно формувати ознаки новизни в розроблюваних об'єктах, оформляти заявку на винахід (корисну модель), товарний знак, складати формулу, реферати та описи промислових зразків, грамотно аналізувати перспективні технічні рішення, складати ліцензійний договір на використання об'єктів інтелектуальної власності. 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. 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) Отримати навички складання ліцензії та інших договорів на створення, використання і комерційну реалізацію об'єктів інтелектуальної власності Розрізняти види відповідальності, що регулюються авторським правом

Досягнення яких програмних результатів забезпечує навчальна дисципліна?	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 РН 12. Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати сучасні методи, технологічні процеси та організаційні рішення, щодо формування ефективного бізнес-середовища у сфері ресторанного бізнесу
--	---

ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (згідно розкладу)	ФОРМИ НАВЧАННЯ	
	Контактні години	Онлайн діяльність
	Методи навчання	
Лекції (попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; демонстрація короткої промовідео/аудіо інфографіки; відеозапис, аудіо запис; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції.
Практичні (тренування, практична робота, оцінювання, рефлексія).	Обговорення; дебати; питання-відповіді; групові виконання завдань; ділові ігри; кейси; усне опитування; виконання практичного завдання; діалог, короткі усні / письмові відповіді на питання; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); виконання інтерактивних практичних вправ; робота з кейсами; пошук відповідей на питання; індивідуальні та групові завдання (звіт, презентація, проєкт, відеозапис тощо); перегляд фільмів, відеоматеріалів; автоматизоване тестування, усна відповідь (відеозапис) виконання практичного завдання письмова робота.
Самостійна робота (оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання.
Підсумковий модульний контроль	Письмове завдання, письмові відповіді на питання;	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією;

Підсумковий контроль – екзамен	тестування.	автоматизовані тести.
---------------------------------------	-------------	-----------------------

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

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 (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування.

Формою підсумкового контролю є екзамен. Загальна оцінка за екзамен визначається як сума балів за всі виконані завдання, максимальна оцінка – 100 балів: вирішення тестових завдань - оцінюється в 40 балів; розкриття теоретичних завдань - оцінюється в 20 балів; вирішення практичних завдань - оцінюється в 40 балів. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою.

Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60. Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відміно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECTS.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

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

Перескладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/ozinka_stud.pdf. Більше про оцінювання здобувачів за посиланням : http://chite.edu.ua/koris_info/

ПОЛІТИКА ЩОДО ОСКАРЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТНИХ СИТУАЦІЙ

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового), має право оскаржити результати оцінювання. Спірні питання з проведення екзаменаційних сесій розглядаються апеляційною комісією, яка діє керуючись Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_apelyac.pdf).

З метою створення комфортного та безпечного освітнього середовища ЧТЕІ ДТЕУ дотримується принципів свободи, доброчесності, гідності, взаємоповаги, психологічної культури та толерантності. Процедури щодо вирішення, своєчасного виявлення, врегулювання та попередження будь яких інших конфліктних ситуацій регулюються Положенням по врегулюванню конфліктних ситуацій в ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_konfl_sit.pdf), в тому числі пов'язаних з дискримінацією, сексуальними домаганнями, булінгом, мобінгом, харасментом, приниженням честі та гідності людини у будь-якій формі (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_zapob_sex.pdf), а також корупційними проявами (Антикорупційна програма: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/antikorupz_prgrama.pdf). Також для урегулювання конфліктних ситуацій учасники освітнього процесу можуть звертатись безпосередньо до куратора академічної групи/завідувача кафедрою, за телефоном гарячої лінії, або скористатись скриньками довіри (<http://chite.edu.ua/hotline/>).

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися «Етичного кодексу здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chite.edu.ua/ua/content/download/student/etich_kod.pdf), норм та правил академічної доброчесності ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/academ_dobroches/): виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в

навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводиться до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки практичних завдань. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

Політика щодо використання інструментів штучного інтелекту

Політика використання інструментів штучного інтелекту (ChatGPT, Tome, Midjourney тощо) оголошується викладачем на початку курсу. Несанкціоноване використання інструментів штучного інтелекту є порушенням академічної доброчесності.

Як можна використовувати ШІ в навчанні та дослідженнях: для мозкового штурму ідей, вивчення можливих відповідей на запитання чи проблеми, а також творчого підходу до матеріалів може бути корисним під час підготовки відповідей на завдання та самостійної підготовки, генерування завдань для перевірки власних знань за певними темами для самопідготовки до форм контролю; генерування (пошук) і обробка інформації відповідно до запиту; підготовка (за потреби) засобів візуалізації результатів курсової/кваліфікаційної роботи/індивідуальних та творчих завдань/рефератів (відеоролики, комп'ютерні презентації тощо); розвиток критичного мислення, шляхом аналізу й порівняння відповідей ШІ з перевіреними джерелами інформації; аналіз, оброблення та перевірка великих наборів даних, виявляючи в них закономірності, шаблони та кореляції; автоматичне створення графіків, діаграм та інших візуальних представлень даних, що допомагають ілюструвати ключові знахідки та тренди; форматування текстів згідно з вимогами які висуваються до них в кожному окремому випадку (наприклад: наукових журналів); перетворення голосової інформації на друкований текст.

Як не можна використовувати ШІ в навчанні та дослідженнях: як єдине джерело інформації, оскільки інформація, що міститься у базах даних ШІ швидко «застаріває»; під час критичного переосмислення наданої інформації, що може призвести до неправильного тлумачення або викривлення результатів; виконуючи наукові дослідження (курсіві, кваліфікаційні, наукові статті тощо) у частинах, що стосуються: викладення змісту власних досліджень, формулювання висновків, обґрунтуванні результатів дослідження; використанні в роботах цитат, наведених ШІ без перевірки їхньої достовірності; формуючи список використаних джерел; не рекомендовано використовувати ШІ виконуючи контрольні заходи; під час написання есе на задану тематику (есе повинно містити власні враження, обґрунтування та міркування з конкретного приводу чи питання).

Використовуючи контент, згенерований штучним інтелектом, здобувачу потрібно завжди вказувати на це.

УЗГОДЖЕННЯ ЗМІСТУ ДИСЦИПЛІНИ З ЦІЛЯМИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ (ЦСР)

Ця дисципліна вивчає процеси та аспекти патентування інновацій і технологій у сфері харчової промисловості: основи патентного права, патентування у закладах ресторанного господарства та харчової промисловості, стратегії захисту інтелектуальної власності, міжнародне патентування з орієнтацією на визначені цілі сталого розвитку.

Ціль 2. Подолання голоду, досягнення продовольчої безпеки, поліпшення харчування і сприяння сталому розвитку сільського господарства полягає в тому, щоб навчити студентів, як інновації у сфері харчових технологій можуть бути захищені патентами і вплинути на глобальні проблеми продовольчої безпеки. Дисципліна акцентує увагу на важливості патентування нових технологій, які сприяють розробці ефективних методів виробництва харчових продуктів, покращують їхню якість і доступність. Студенти вивчають, як інтелектуальна власність може підтримувати розвиток сталих аграрних практик, оптимізувати виробничі процеси і впроваджувати інноваційні рішення для зменшення втрат і підвищення харчової безпеки, що

допомагає забезпечити продовольчу стабільність і сприяє сталому розвитку сільського господарства.

Ціль 8. Гідна праця та економічне зростання полягає в підготовці студентів до розуміння того, як патентування інновацій у харчових технологіях може стимулювати економічне зростання і сприяти створенню гідних умов праці. Дисципліна акцентує увагу на тому, як захист інтелектуальної власності може підтримувати розвиток нових технологій і процесів, що призводить до підвищення конкурентоспроможності підприємств, створення нових робочих місць та покращення умов праці. Студенти вивчають, як ефективне управління патентами допомагає стимулювати інвестиції в інновації, що, в свою чергу, сприяє економічному зростанню і забезпечує сталий розвиток галузі, забезпечуючи професійний розвиток та підвищення якості життя працівників у харчовій промисловості.

Ціль 9. Промисловість, інновації та інфраструктура полягає в ознайомленні студентів з тим, як патентування може стимулювати інновації та розвиток інфраструктури в харчовій промисловості. Дисципліна акцентує увагу на ролі патентів у підтримці і захисті нових технологій і процесів, що впливають на ефективність і конкурентоспроможність промисловості. Студенти вивчають, як впровадження інновацій у виробництві, упаковці та зберіганні харчових продуктів може бути підтримано через патентування, що також сприяє розвитку відповідної інфраструктури і поліпшенню технологічних можливостей підприємств. Це включає розгляд прикладів успішних патентних стратегій, аналіз впливу інновацій на ринок і економіку, а також дослідження того, як ефективне управління патентами може допомогти в модернізації та розвитку промислової інфраструктури.

Ціль 11. Сталий розвиток міст та спільнот полягає в розумінні того, як патентування інновацій у харчових технологіях може сприяти розвитку місцевих економік і покращенню життя в громадах. Дисципліна акцентує увагу на тому, як нові технології, що захищені патентами, можуть підтримувати місцевих виробників і постачальників, стимулювати економічний розвиток і створювати нові можливості для місцевих жителів. Студенти вивчають, як інновації в харчовій промисловості можуть інтегруватися в інфраструктуру міст і спільнот, сприяти розвитку місцевих підприємств, поліпшувати доступ до якісних харчових продуктів і підтримувати екологічні ініціативи. Це допомагає формувати стійкі громади, які використовують патентовані технології для підвищення якості життя і забезпечення економічного процвітання.

Ціль 12. Відповідальне споживання та виробництво полягає в навчанні студентів, як патентування інновацій може сприяти сталому розвитку і відповідальному підходу до споживання та виробництва харчових продуктів. Дисципліна акцентує увагу на тому, як новітні технології, що захищені патентами, можуть забезпечити ефективне використання ресурсів, зменшення відходів і покращення екологічних показників у виробництві. Студенти вивчають, як патентування допомагає впроваджувати технології, що підтримують відповідальні практики, оптимізують використання сировини та знижують негативний вплив на навколишнє середовище. Це включає аналіз впливу інновацій на зменшення екологічного сліду і забезпечення більш сталого підходу до харчового виробництва та споживання.

Ціль 17. Партнерство заради сталого розвитку полягає в розвитку у студентів навичок для ефективної співпраці між різними учасниками інноваційного процесу, включаючи вчених, інженерів, виробників та постачальників, для сприяння сталому розвитку в харчовій промисловості. Дисципліна акцентує увагу на важливості партнерських відносин у реалізації інновацій, які можуть бути захищені патентами і які сприяють впровадженню сталих практик у виробництві харчових продуктів. Студенти вивчають, як співпраця між зацікавленими сторонами допомагає розвивати і впроваджувати нові технології, що підтримують економічний, екологічний і соціальний розвиток, а також як ефективне партнерство може поліпшити комерціалізацію патентованих інновацій та забезпечити їх успішне впровадження на ринку.

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 : КПП 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. Мікульонюк І. О. Інтелектуальна власність та патентознавство: підручник. 3-тє вид., переробл. та доп. Київ: КПП 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.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Кількість годин (денна)				Бали (мін- макс)	Форми контролю
	Усього годин	з них				
		Лекції	практичні	СРС		
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	12	2	-	10	6 -10	Практичні вправи, усне/письмове опитування, індивідуальні завдання, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
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.	14	2	2	10	6 -10	
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).	14	2	2	10	6 -10	
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. 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	14	2	2	10	6 -10	
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.	13	2	2	9	6 -10	

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 заявою 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	17	4	4	9	6 -10	Практичні вправи, усне/письмове опитування, індивідуальні завдання, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
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	13	2	2	9	6 -10	
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).	13	2	2	9	6 -10	
Тема 9. Ліцензування і передача технології Передача права власності на об'єкти інтелектуальної власності. Ліцензійні договори. Передача ноу-хау. Форми передачі й придбання технологій на комерційній основі.	13	2	2	9	6 -10	

