

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**
Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

ЗАТВЕРДЖЕНО
Факультет харчових наук,
нутриціології та управління якістю
“04” червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ВИНАХІДНИЦТВО ТА ПАТЕНТНО-ЛІЦЕНЗІЙНА РОБОТА**

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Харчові технології»

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

Розробник: Олександр САВЧЕНКО доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів, к.т.н., доцент

Опис навчальної дисципліни «Винахідництво та патентно-ліцензійна робота»

Навчальна компонента «Винахідництво та патентно-ліцензійна робота» є однією з професійно орієнтованих дисциплін, що формує у здобувачів вищої освіти знання, необхідні для здійснення інноваційної діяльності, захисту прав інтелектуальної власності та використання результатів творчої праці у професійній діяльності. Вивчення даного курсу дає змогу опанувати основи державної системи правової охорони об'єктів права інтелектуальної власності, патентного права та патентно-ліцензійної діяльності. У межах курсу розглядаються принципи проведення патентно-інформаційних досліджень, методи визначення сучасного рівня техніки та прогнозування її розвитку, порядок виявлення об'єктів права інтелектуальної власності, особливості набуття, реалізації та захисту майнових прав на результати інтелектуальної діяльності. Головне завдання курсу полягає у формуванні знань і практичних навичок щодо проведення патентних досліджень, використання патентної інформації, оформлення охоронних документів та застосування законодавства у сфері інтелектуальної власності. Опанувавши цю дисципліну, майбутній фахівець буде здатний здійснювати патентний пошук, аналізувати технічні рішення, визначати патентну чистоту та конкурентоспроможність розробок, а також приймати обґрунтовані рішення щодо правової охорони об'єктів інтелектуальної власності.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь	
Освітній ступінь	Бакалавр
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	Вибіркова
Загальна кількість годин	90
Кількість кредитів ECTS	3
Кількість змістових модулів	2
Курсовий проект(робота)	-
Форма контролю	Екзамен
Показники навчальної дисципліни для денної форми навчання	
Рік підготовки (курс)	3
Семестр	2
Лекційні заняття	-
Практичні, семінарські заняття	30
Лабораторні заняття	-
Самостійна робота	60
Індивідуальні завдання	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	3

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета дисципліни – отримання здобувачами вищої освіти знань щодо правової охорони об'єктів інтелектуальної власності, патентного права та патентно-ліцензійної діяльності, формування практичних навичок проведення патентно-інформаційних досліджень, оформлення охоронних документів на об'єкти права інтелектуальної власності, а також підготовка майбутніх фахівців до інноваційної, науково-дослідної та професійної діяльності у сфері харчових технологій.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню курсу «Винахідництво та патентно-ліцензійна робота»: сучасні методи досліджень; методи контролю якості продукції; міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація; наукові комунікації у дослідженнях магістрів.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати задачі і проблеми різного рівня складності наукового, технічного та професійного характеру у процесі навчання, науково-дослідної та виробничої діяльності із застосуванням сучасних методів, теоретичних знань і практичних навичок у сфері харчових технологій.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 03. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 05. Здатність працювати в міжнародному контексті.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 03. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 08. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати патентні дослідження, готувати документи для отримання патентів на винаходи та корисні моделі.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної форми здобуття вищої освіти

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7
Модуль 1. Права інтелектуальної власності						
Тема 1. Загальні відомості про об'єкти промислової власності	10		4			6
Тема 2. Характеристики винаходу	10		4			6
Тема 3. Характеристика корисної моделі	10		4			6
Тема 4. Характеристика промислового зразку	10		4			6
Тема 5. Процес правової охорони права об'єктів промислової власності	10		4			6
Разом за змістовим модулем 1	50		20			30
Модуль 2. Методи пошуку інноваційних рішень у харчовій та переробній галузі						
Тема 4. Патентний пошук в харчовій та переробній галузі	14		4			10
Тема 5. Порядок одержання патенту та оформлення заявки на винахід	14		4			10
Тема 6. Нетрадиційні об'єкти інтелектуальної власності	12		2			10
Разом за змістовим модулем 2	40		10			30
Усього годин	90		30		-	60

3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Винахід. Корисна модель. Промисловий зразок. Об'єкти інтелектуальної власності, які не визнаються винаходами	4
2.	Продукт. Процес (спосіб). Нове застосування відомого продукту чи процесу. Умови патентоспроможності винаходу.	4
3.	Відмінні ознаки від винаходу. Патентоспроможність корисної моделі.	4
4.	Патентоспроможність промислового зразка.	4
5.	Суб'єкти відносин інтелектуальної власності в сфері винахідництва	4
6.	Процес отримання патенту на винахід. Складові заявки на винахід. Процедура перевірки новизни винаходу.	4
7.	Процес отримання патенту на корисну модель. Патентний пошук. Призначення патентної інформації. Складові патентної інформації. Фонди патентної документації.	4
8.	Методи пошуку інноваційних рішень в харчовій та переробній галузі. Синектика. Мозковий штурм. Метод фокальних об'єктів. Морфологічний аналіз. Визначення та подолання технічних протиріч. Ідеальний кінцевий результат.	2
Усього годин		30

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Поняття, система та джерела права інтелектуальної власності. Генезис розвитку правового інституту інтелектуальної власності. Чинне законодавство України про інтелектуальну власність. Норми міжнародного права. Проблеми сучасної охорони інтелектуальної власності. Місце права інтелектуальної власності в сучасній правовій доктрині.	10
2.	Поняття авторського права. Історико-правові аспекти розвитку авторського права в Україні. Поняття та правова природа авторського права. Правове регулювання вільного доступу до об'єктів авторського права. Твори, які не є об'єктами авторського права. Співавтори як суб'єкти авторського права. Охорона хореографічних творів. Майнові права суб'єктів авторського права та випадки обмеження майнових прав автора. Охорона фотографічних творів. Колективне управління авторським правом	10
3.	Система джерел законодавства у сфері інституту патентних прав. Патентне відомство України	10
4.	Об'єкти промислового зразка, новизна промислового зразка, промислова придатність промислового зразка	10
5.	Автори винаходів, корисних моделей і промислових зразків: права і обов'язки. Патентовласники і патентні повірені: права і обов'язки	10
6.	Цивільно-правові способи захисту патентних прав. Кримінальна відповідальність за порушення патентних прав.	10
Усього годин		60

5. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- тестування;
- захист практичних робіт;

- виконання самостійних робіт.

6. Методи навчання:

- словесний метод (дискусія);
- демонстрація презентацій
- метод навчання через дослідження;
- метод командної роботи;
- виконання завдань самостійної роботи.

7. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

7.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Загальні відомості про об'єкти промислової власності		
Практична робота 1. Винахід. Корисна модель. Промисловий зразок. Об'єкти інтелектуальної власності, які не визнаються винаходами	У результаті здобувач повинен знати : - основні терміни, які використовуються в харчовій промисловості, види продукції, їх властивості та вимоги до якості; - вимоги стандартів до сировини, готової цільової продукції харчових продуктів;	10
Практична робота 2. Продукт. Процес (спосіб). Нове застосування відомого продукту чи процесу. Умови патентоспроможності винаходу.	- правила розробки об'єктів інтелектуальної власності, зокрема винаходів і корисних моделей, промислових зразків, знаків для товарів і послуг. У результаті здобувач повинен вміти : - користуватися сучасними методами математичного планування експериментів, контролю технологічними операціями, визначати основні характеристики сировини, готової продукції, для розробки винаходів і корисних моделей;	10
Практична робота 3. Відмінні ознаки від винаходу. Патентоспроможність корисної моделі.	- створювати нові знання через оригінальні дослідження у формі винаходів, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях;	10
Практична робота 4. Патентоспроможність промислового зразка.	- брати участь у наукових дискусіях на міжнародному рівні, відстоювати свою власну позицію на конференціях, семінарах та форумах;	15
Практична робота 5. Суб'єкти відносин інтелектуальної власності в сфері винахідництва	- проводити критичний аналіз різних інформаційних джерел, конкретних освітніх, наукових та професійних текстів у харчовій галузі; - критично сприймати та аналізувати чужі думки й ідеї, шукати власні шляхи вирішення проблеми, здійснювати критичний аналіз власних матеріалів; - генерувати власні ідеї та приймати обґрунтовані рішення.	10
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Методи пошуку інноваційних рішень у харчовій та переробній галузі		
Практична робота 6. Процес отримання патенту на винахід.	У результаті здобувач повинен знати : - основні терміни, які використовуються в	10

Складові заявки на винахід. Процедура перевірки новизни винаходу.	харчовій промисловості, види продукції, їх властивості та вимоги до якості; - вимоги стандартів до сировини, готової цільової продукції харчових продуктів; - правила розробки об'єктів інтелектуальної власності, зокрема винаходів і корисних моделей, промислових зразків, знаків для товарів і послуг. У результаті здобувач повинен вміти : - користуватися сучасними методами математичного планування експериментів, контролю технологічними операціями, визначати основні характеристики сировини, готової продукції, для розробки винаходів і корисних моделей; - створювати нові знання через оригінальні дослідження у формі винаходів, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях; - брати участь у наукових дискусіях на міжнародному рівні, відстоювати свою власну позицію на конференціях, семінарах та форумах; - проводити критичний аналіз різних інформаційних джерел, конкретних освітніх, наукових та професійних текстів у харчовій галузі; - критично сприймати та аналізувати чужі думки й ідеї, шукати власні шляхи вирішення проблеми, здійснювати критичний аналіз власних матеріалів; - генерувати власні ідеї та приймати обґрунтовані рішення.	
Практична робота 7. Процес отримання патенту на корисну модель. Патентний пошук. Призначення патентної інформації. Складові патентної інформації. Фонди патентної документації.		10
Практична робота 8. Методи пошуку інноваційних рішень в харчовій та переробній галузі. Синектика. Мозковий штурм. Метод фокальних об'єктів. Морфологічний аналіз. Визначення та подолання технічних протиріч. Ідеальний кінцевий результат.		10
		10
	15	
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота		$(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70$
Екзамен/залік		30
Всього за курс		$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$

7.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

7.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів їх здачі без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається виключно із дозволу лектора за наявності поважних причин: лікарняний тощо.
Політика щодо	Списування з будь-якого джерела чи пристрою під час контрольних

академічної доброчесності:	робіт, екзаменів, виконання тестів тощо заборонено. Реферати повинні мати відповідні посилання на використану літературу та список використаних джерел.
Політика щодо відвідування:	Відвідування усіх видів занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн форматі виключно за погодженням із деканом факультету).

8. Навчально-методичне забезпечення

Навчально-методичне забезпечення навчального процесу передбачає:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4924>);
- конспект лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикум;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти.

9. Рекомендовані джерела інформації

Основні:

1. Закон України із змінами, внесеними у відповідності з Законами № 850-IV от 22.05.2003, ВВР, 2003, №35, ст. 271
2. Заїка П.М., Трифонова М.Ф., Шах Б.П. Винахідництво в науковій установі та вузі. / - Алма-Ата: Гилим, 1990. - 189 с.
3. «Правила складання і подання заявки на винахід та заявки на корисну модель», наказ МОНУ від 22.01.2001, № 22.
4. Закон України "Про охорону прав на винахід і корисні моделі" (Відомості Верховної Ради (ВВР) 1994 №7, ст. 32)
5. Закон України №1771-III від 01.06.2000, ВВР, 2003, 37, ст. 307)
6. «Правила розгляду заявки на винахід та заявки на корисну модель», наказ МОНУ від 15.03.2002, №197.
7. Охорона інтелектуальної власності в Україні /С.О. Довгий, В.О. Жаров, В.О. Зайчук та ін. – К.: Форум, 2002. – 319 с.
8. Цибульов П.М., Чеботарьов В.П. Популярно про інтелектуальну власність: абетка / За заг. ред. М.В. Паладія. – К.: ТОВ «Альфа-ПІК», 2004. – 56 с.
9. ДСТУ 3574-97 «Патентний формуляр. Основні положення. Порядок складання та оформлення».
10. ДСТУ 3575-97 «Патентні дослідження. Основні положення та порядок проведення».
11. Довідник з патентознавства для студентів-енергетиків /Уклад: Єфімов О.В., Борисенко О.М., Каверцев В.Л. та ін. - Харків: Вид-во «Підручник НТУ «ХПІ», 2018. – 89 с.10.

Інформаційні ресурси:

1. Мелентьев О.Б. Основы патентознавства та раціоналізації. Навчально-методичний посібник. - Умань: АЛМІ, 2016. - 160 с. - Режим доступу: <https://dspace.udpu.edu.ua/bitstream/6789/7054/1/osnove%20patentoznavstva%20ta%20ratsionalizatsii.pdf>
2. Пермінова С. О. Патентознавство та інтелектуальна власність: Патентознавство:

навчально-методичний комплекс [Електронний ресурс]: навч. посіб. для студ. ... – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2019. – 58 с. - Режим доступу: <https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/30076/1/Patentoznavstvo.pdf>

3. Бази даних та інформаційно-довідкові системи Державного підприємства «Український інститут промислової власності». <http://www.ukrpatent.org/ua/bases2.html> Патентно-інформаційні фонди на сайті Державного підприємства «Український інститут промислової власності» <http://www.ukrpatent.org/ua/patents.html> • Патентно-інформаційна база експертизи (ПБ) • Фонд патентної документації громадського користування (ФГК) • Міжнародні класифікації об'єктів промислової власності.

4. Посилкіна О.В., Літвінова О.В., Баран Н.Й. Патентознавство. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт для студентів денної форми навчання спеціальності 7.12020104 «Технологія парфумерно косметичних засобів»:– Харків: Вид-во НФаУ. – 2014. – 49 с. - Режим доступу: <https://docplayer.net/86339729-Ministerstvo-osviti-i-nauki-moloditaspportu-ukrayini-ministerstvo-ohoroni-zdorov-ya-ukrayininacionalniyfarmaceutichniy-universitet.html>

5. Петров О.О. Патентознавство: методичні рекомендації до практичних занять для студентів... – Київ: ДУТ, 2018 – 15 с. - Режим доступу: http://www.dut.edu.ua/uploads/p_1628_75886888.pdf