

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні вченої ради факультету
харчових технологій та управління
якістю продукції АПК
протокол №10 від «06» червня 2025 р.

СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри технології
м'ясних, рибних та морепродуктів
протокол №10 від «03» червня 2025 р.

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

Галузь знань – 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність – 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробники: к.т.н., доцент, Олександр САВЧЕНКО

Опис навчальної дисципліни

Курс «Винахідництво та патентно-ліцензійна робота» формує у здобувачів вищої освіти загальні положення державної системи патентного права та патентно-ліцензійну діяльність, навчити їх виконувати патентно-інформаційні дослідження для визначення рівня техніки і прогнозування її розвитку, виявляти об'єкти права інтелектуальної власності, дати розуміння таких понять як права та обов'язки власників охоронних документів на об'єкти права 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	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	3	
Семестр	2	
Лекційні заняття	15 год.	год.
Практичні, семінарські заняття	год.	год.
Лабораторні заняття	30 год.	год.
Самостійна робота	75 год.	год.
Індивідуальні завдання	год.	год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	3 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок щодо вирішення завдань з охорони інтелектуальної власності, винаходів, патентів тощо.

Реалізація мети вимагає трансформації програмних результатів навчання в дисциплінарні та адекватний відбір змісту навчальної дисципліни за цим критерієм. Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати задачі і проблеми різного рівня складності наукового, технічного та педагогічного характеру у процесі навчання, науково-дослідної, освітньої діяльності та у виробничих умовах підприємств галузі, що передбачає застосування базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук.

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 відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий 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						
Змістовий 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
Перший змістовий модуль		

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
Разом по першому змістовому модулю		20
Другий змістовий модуль		
4.	Процес отримання патенту на винахід. Складові заявки на винахід. Процедура перевірки новизни винаходу.	4
5.	Процес отримання патенту на корисну модель. Патентний пошук. Призначення патентної інформації. Складові патентної інформації. Фонди патентної документації.	4
6.	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
Разом по другому змістовому модулю		10
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.	10

	Кримінальна відповідальність за порушення патентних прав.	
Усього годин		60

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання

- екзамен;
- тестування;
- захист практичних робіт;
- виконання самостійних робіт.

7. Методи навчання

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

8. 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» (наказ затверджено 27 лютого 2025 р. протокол №8)

8.1. 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; - 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;	10
Практична робота 2. Продукт. Процес (спосіб). Нове застосування відомого продукту чи процесу. Умови патентоспроможності винаходу.		10
Практична робота 3. Відмінні ознаки від винаходу. Патентоспроможність корисної моделі.		10
Практична робота 4. Патентоспроможність промислового зразка.		15
Практична робота 5. Суб'єкти відносин інтелектуальної власності в сфері винахідництва		10
		15

	- 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.	
Модульна контрольна робота 1.		30
		100
Модуль 2. Методи пошуку інноваційних рішень у харчовій та переробній галузі		
Практична робота 6. Процес отримання патенту на винахід. Складові заявки на винахід. Процедура перевірки новизни винаходу.	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; - 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.	10
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
		15
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	(M1 + M2)/2*0,7 ≤ 70	
Екзамен/залік	30	
Всього за курс	(70+30)≤ 100	
Курсовий проект		100

8.2. 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

8.3. 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 академічної доброчесності:	Списування з будь якого джерела чи пристрою під час контрольних 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).

9. Навчально-методичне забезпечення

- 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.
-

10. Рекомендована література:

Основна література

1. Закон України із змінами, внесеннями 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-ПК», 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.

Інформаційні ресурси

1. Мелентьев О.Б. Основы патентознавства та раціоналізації. Навчально-методичний посібник. - Умань: АЛІМІ, 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 (ПІБ) • 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-moloditasportu-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