



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Патентознавство та винахідництво»

Освітньо-науковий рівень - Третій

Галузь знань - 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 Харчові технології

Освітньо наукова програма «Харчові технології»

Рік навчання 1

Форма навчання денна, заочна, вечірня

Кількість кредитів ЄКТС 5

Мова викладання українська

Лектор курсу

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Сторінка курсу в eLearn

проф., д.т.н. Хомічак Л.М.

<https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни - дисципліни «Патентознавство та винахідництво» є формування у здобувачів знання про принципи і методи патентного права, загальні положення державної системи патентного права та патентно-ліцензійну діяльність, навчити його виконувати патентноінформаційні 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.

Завдання дисципліни - надати здобувачам необхідний комплекс знань щодо патентознавства та винахідництва у харчовій галузі.

Освітній компонент «Патентознавство та винахідництво» є вибіркоким.

У результаті вивчення освітнього компоненту здобувачі третього освітньо-наукового рівня оволодіють такими **компетентностями**:

інтегральна

- здатність розв'язувати комплексні проблеми в галузі професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійної практики у сфері харчових технологій.

загальні

- здатність працювати в міжнародному контексті.
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

спеціальні (фахові)

- здатність формувати структуру дисертаційної роботи та рубрикації її змістовного наповнення, планувати та організувати наукові дослідження, обробляти їх результати, публікувати статті, забезпечувати правовий захист інтелектуальної власності.
- здатність використовувати сучасну лабораторноінструментальну баз для проведення експериментальних досліджень у сфері харчової науки.

		здійснювати критичний аналіз власних матеріалів; - генерувати власні ідеї та приймати обґрунтовані рішення. Використовувати нормативні документи та бази пошуку.	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i>	
Всього	20/20/110	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 бал)
Залік				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перекладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано