



# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

## ПАТЕНТОЗНАВСТВО

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Третій (доктор філософії)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

## ВИКЛАДАЧ

### Дейниченко Григорій Вікторович



Вища освіта – спеціальність «Технологія та організація громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – доктор технічних наук , 05.18.16 – технологія продуктів харчування

Вчене звання – професор кафедри устаткування підприємств харчування

Досвід роботи – 45 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- автор підручника та навчального посібника з грифом МОНУ;
- автор більше 25 наукових та навчально-методичних розробок;
- наявність патентів на винахід та корисну модель;
- учасник понад 20 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок;
- діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та громадських об'єднаннях;
- керівництво студентом, який приймав участь у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт.

телефон	057-730-05-56	електронна пошта	deinychenkogv@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка	MOODLE
---------	---------------	------------------	------------------------------	-----------------------	--------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

<b>Мета</b>	набуття здобувачами ступеня доктора філософії, фахівцями-дослідниками достатніх знань щодо вивчення загальних принципів роботи з патентною документацією; оволодіння навичками самостійної підготовки та оформлення документів, що забезпечують правовий захист об'єктів промислової власності.
<b>Формат</b>	лекції, семінарські заняття, самостійна робота, індивідуальне науково-дослідне завдання, командна робота,
<b>Деталізація результатів навчання і форм їх контролю</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• набуття навичок роботи з різними видами патентної документації (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, СК 3, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 7) / оцінювання на семінарському занятті;</li> <li>• оволодіння організаційними принципами правового захисту об'єктів промислової власності (ЗК 1, ПРН 3, ПРН 7) / оцінювання на семінарському занятті;</li> <li>• ознайомлення із юридичним порядком передачі технологій та основними положеннями продажу та купівлі ліцензій (ЗК 1, ЗК 2, ПРН 7) / оцінювання на семінарському занятті;</li> <li>• вивчення основ законодавства України та міжнародного законодавства з питань промислової власності (ЗК 1, ЗК 2, ПРН 7) / оцінювання на семінарському занятті;</li> <li>• вміння проводити патентний пошук за окремим напрямком дослідницької діяльності (ЗК1, ЗК 3, СК 1, СК 3, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 7) / оцінювання ІНДЗ;</li> <li>• вміння оформити правовий документ на нове рішення, яке являється об'єктом промислової власності (ЗК1, ЗК 3, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 7) / оцінювання ІНДЗ.</li> </ul>
<b>Обсяг і форми контролю</b>	4 кредити ECTS (120 годин): 20 годин лекції, 20 годин - семінарські заняття; індивідуальне науково-дослідне завдання; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік.
<b>Вимоги викладача</b>	вчасне виконання завдань, ініціативність, командна робота
<b>Умови зарахування</b>	згідно з навчальним планом

## ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

<b>Компетентності</b>	<p>ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу</p> <p>ЗК2. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК3. Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності</p> <p>СК1. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.</p> <p>СК3. Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.</p>	<b>Програмні результати навчання</b>	<p>РН1. Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.</p> <p>РН3. Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.</p> <p>РН7. Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.</p>
-----------------------	--	--------------------------------------	--

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1.

Модуль 1.					
<b>Лекція 1.</b>	Теоретичні та практичні аспекти використання системи промислової власності в Україні	Семінарські заняття 1 (СЗ 1)	Теоретичні та практичні аспекти використання системи промислової власності в Україні	<b>Самостійна робота</b>	Теоретичні та практичні аспекти використання системи промислової власності в Україні.
<b>Лекція 2.</b>	Оформлення прав на об'єкти промислової власності	СЗ 2	Оформлення прав на об'єкти промислової власності		Система інтелектуальної власності Авторське і суміжні права
<b>Лекція 3.</b>	Методика проведення патентного пошуку в базах даних патентних відомств України та членів ВОІВ	СЗ 3	Методика проведення патентного пошуку в базах даних патентних відомств України та членів ВОІВ		Право промислової власності Охорона прав на об'єкти інтелектуальної власності
<b>Лекція 4.</b>	Міжнародна законодавча база та система охорони об'єктів промислової власності	СЗ 4	Міжнародна законодавча база та система охорони об'єктів промислової власності		Патентна інформація і документація Оформлення прав на об'єкти промислової власності
<b>Лекція 5.</b>	Права і обов'язки суб'єктів правових відносин, що впливають з охоронних документів	СЗ 5	Права і обов'язки суб'єктів правових відносин, що впливають з охоронних документів		Порядок набуття прав на об'єкти промислової власності за межами України
<b>Лекція 6.</b>	Порядок набуття прав на об'єкти промислової власності за межами України	СЗ 6	Порядок набуття прав на об'єкти промислової власності за межами України		Підтримання дії патентів та практична взаємодія з державними установами Комерціалізація прав на об'єкти інтелектуальної власності та оцінка вартості прав
<b>Лекція 7</b>	Охорона авторських прав в мережі Інтернет. Захист прав	СЗ 7	Охорона авторських прав в мережі Інтернет. Захист прав		Управління правами інтелектуальної власності
<b>Лекція 8</b>	Підтримання дії патентів та практична взаємодія з державними установами	СЗ 8	Підтримання дії патентів та практична взаємодія з державними установами		Захист прав інтелектуальної власності Практичні аспекти взаємодії методів оцінки прав на ОПІВ та укладання ліцензійного договору
<b>Лекція 9</b>	Практичні аспекти взаємодії методів оцінки прав на ОПІВ та укладання ліцензійного договору	СЗ 9	Практичні аспекти взаємодії методів оцінки прав на ОПІВ та укладання ліцензійного договору		

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

Інтелектуальна власність в Україні: правові засади та практика. - Наук.-практ. вид.: у 4-х т. / За заг. ред. О.Д. Святоцького. – Т.1. Право інтелектуальної власності. - К.: Видавничий дім "ІнЮре", 1999.-500 с. Т.2. Авторське право і суміжні права. - К.: Видавничий дім "ІнЮре", 1999.-460 с. Т.3. Промислова власність. - К.: Видавничий дім "ІнЮре", 1999.-656 с. Т.4. Оцінка інтелектуальної власності. Бухгалтерський облік та оподаткування. - К.: Видавничий дім "ІнЮре", 1999, - 384 с.

Добриніна Г.П., Пархоменко В.Д. Патентна інформація та документація. Патентні дослідження: конспект лекцій. - К.: Ін-т інтел. власності і права, 2000. - 84 с. 7. Охорона промислової власності в Україні: За ред. О.Д. Святоцького, В.Л. Петрова. – К.: "Ін Юре", 1999 – 400 с.

Цивільний кодекс України від 16 січня 2003 року № 435-ІУ.  
Кримінальний кодекс України від 05.04.2001 року № 2341-ІІ.  
Митний кодекс України від 11.07.2002 року № 92-ІУ.  
Цивільний процесуальний кодекс України від 18.03.2004 року № 1618-ІУ.  
Господарський кодекс України від 16.01.2003 року № 436-ІУ.  
Господарський процесуальний кодекс України від 06.11.1991 року № 1798-ХП.  
Сайт Державного департаменту інтелектуальної власності України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.srou.kiev.ua>.  
Пошуковий сайт Укрпатенту [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrpatent.org>.  
Українського центру інноватики та патентно-інформаційних послуг [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ip-centr.kiev.ua> сайт.  
УААСП [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.uacrr.kiev.ua>.

Методичне забезпечення

Дейниченко Г.В. Інтелектуальна власність [Текст]: Підручник / Г.В. Дейниченко, Д.В. Горелков, В.В. Дуб, І.В. Золотухіна, З.О. Мазняк, О.Г. Терешкін. – Київ: "Фірма Інкос", 2014.- 376 с.

Дейниченко Г.В. Силабус дисципліни «Патентознавство» для здобувачів освіти третього освітньо-наукового рівня доктор філософії спеціальності 181 «Харчові технології». Харків, ДБТУ, 2022 р.

Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В. Робоча програма з дисципліни «Патентознавство» для здобувачів освіти третього освітньо-наукового рівня доктор філософії спеціальності 181 «Харчові технології». Харків, ДБТУ, 2022 р.

Дейниченко Г.В., Дуб В.В. Патентознавство: Підручник / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2012. – 208 с.

Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В. Інтелектуальна власність. Опорний конспект лекцій / Харків: ДБТУ, 2022 – 116 с.

Інтелектуальна власність: метод. вказ. з викор. ПЕОМ / уклад. І.В. Золотухіна, З.О. Мазняк; Харківський дер. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2015. – 38с.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	ІНДЗ
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 20	відповіді на тестові питання
		до 50	усні відповіді на семінарських заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.