

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ ТА ПАТЕНТОЗНАВСТВО

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу Технології зернопродуктів та зернові ресурси Дієтичне харчування і харчова безпека	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Другий (магістерський)	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 харчової продукції

Вчене звання – професор кафедри устаткування підприємств харчування

Досвід роботи – більше 30 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- діючий член НМК МОН України;
- автор більше 30 наукових та навчально-методичних розробок,
- учасник понад 48 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок;
- консультант з розроблення та впровадження харчових технологій в підприємствах галузі;
- діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та громадських об'єднаннях.

телефон

057-349-
45-56

електронна пошта

deinychenkogv@ukr.net

дистанційна
підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань щодо захисту прав результатів технічної творчості в області сучасних технологій харчових продуктів та їх патентування.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальне науково-дослідне завдання, командна робота

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	– вивчення основних понять системи правової охорони інтелектуальної власності, складових міжнародної системи охорони інтелектуальної власності та системи інтелектуальної власності в Україні (ЗК 1, ЗК 2, ПРН 1, РН 5, РН 8) / оцінювання на практичному занятті; – вміння визначати алгоритм правової охорони об'єктів патентного права в Україні та за кордоном (ЗК1, ЗК5, СК 2, СК3, РН2) / круглий стіл; – визначення патентної ситуації щодо об'єктів господарської діяльності (за темою КР), тобто визначення їх патентоспроможності, ситуації щодо використання прав на об'єкти промислової власності (ЗК1, ЗК 2, СК 2, РН2, РН 5, РН 8) / захист ІНДЗ; – здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі (ЗК1, ЗК4, ЗК5, СК3, РН1, РН2, РН8 / оцінювання на практичному занятті.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 16 годин лекції, 14 годин практичні заняття; індивідуальне науково-дослідне завдання; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – диференційний залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, ініціативність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетентності	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, властиві харчовим виробництвам та закладам ресторанної індустрії, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі та ресторанної індустрії СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі, зокрема в ресторанній індустрії	Результати навчання	РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, із зосередженням на технологіях ресторанної індустрії, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах РН 5. Обирати та впроваджувати у виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій та ресторанної індустрії РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі
----------------	---	---------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Вступ в інтелектуальну власність та система інтелектуальної власності	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Система інтелектуальної власності Авторське і суміжні права	Самостійна робота	Система інтелектуальної власності Авторське і суміжні права Право промислової власності Охорона прав на об'єкти інтелектуальної власності Патентна інформація і документація Комерціалізація прав на об'єкти інтелектуальної власності та оцінка вартості прав Управління правами інтелектуальної власності Захист прав інтелектуальної власності
Лекція 2.	Авторське і суміжні права	ПЗ 2	Право промислової власності		
		ПЗ 3	Охорона прав на об'єкти інтелектуальної власності		
Лекція 3.	Право промислової власності	ПЗ 4	Патентна інформація і документація		
Лекція 4.	Охорона прав на об'єкти інтелектуальної власності	ПЗ 5	Комерціалізація прав на об'єкти інтелектуальної власності та оцінка вартості прав		
Лекція 5.	Патентна інформація і документація	ПЗ 6	Управління правами інтелектуальної власності		
Лекція 6.	Комерціалізація прав на об'єкти інтелектуальної власності та оцінка вартості прав				
Лекція7	Управління правами інтелектуальної власності	ПЗ 7	Захист прав інтелектуальної власності		
Лекція 8	Захист прав інтелектуальної власності				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Право інтелектуальної власності : підручник / А.В. Аксютіна, Л.В. Межевська, О.В. Нестерцова-Собакарь та ін. ; ред. Т.В. Ярошевська. Дніпро: ДДУВС, 2022. 336 с. 2. Інтелектуальна власність та патентознавство : підручник / Н. О. Білоусова, Н. В. Гаврушкевич, М. А. Данильченко та ін. : за ред. проф. П. М. Цибульова та доц. А. С. Ромашко. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2021. 374 с. 3. Посібник для суддів з інтелектуальної власності / І. М. Бенедисюк та ін. Київ: К.І.С., 2018. 424 с. 4. Інтелектуальна власність : підручник для студентів ВНЗ / М. М. Капінос, Е. Т. Лерантович, М. М. Солощук. Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". Харків : НТУ "ХПІ", 2016. 347 с. 5. Дейниченко Г. В. Інтелектуальна власність : підручник / Г. В. Дейниченко, Д. В. Горелков, В. В. Дуб, І. В. Золотухіна, З. О. Мазняк, О. Г. Терешкін. Київ: Інкос, 2014. 376 с. 6. Дейниченко Г. В., Дуб В. В. Патентознавство: підручник / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2012. 208 с.	Методичне забезпечення	1. Матеріали дисципліни «Інтелектуальна власність та патентознавство» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання у системі навчального веб-середовища. URL: http://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=1338. 2. Дейниченко Г.В. Інтелектуальна власність та патентознавство : робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2024. 17 с. 3. Дейниченко Г.В. Інтелектуальна власність та патентознавство : силабус дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2024. 4 с. 4. Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В. Інтелектуальна власність та патентознавство : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2024. 51 с. 5. Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В. Інтелектуальна власність та патентознавство : методичні вказівки до проведення практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2024. 54 с. 6. Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В. Інтелектуальна власність та патентознавство: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2024. 14 с. 7. Дейниченко Г. В. Інтелектуальна власність та патентознавство: тестові завдання для підсумкового контролю для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2024. 28 с. 8. Дейниченко Г. В. Інтелектуальна власність та патентознавство: питання до підсумкового контролю (диференційований залік) з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2024. 10 с.
------------	--	------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

(<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	індивідуальне науково-дослідне завдання
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 20	відповіді на тестові питання
		до 50	усні відповіді на практичних 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.