

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи

Протокол № 23 від "12.06" 2018 р.

Зав. кафедри

Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«НАУКОВО-ДОСЛІДНА РОБОТА ТА ПАТЕНТОЗНАВСТВО»

Ступінь: магістр

Кількість кредитів ECTS 6

(заочна форма навчання)

Розробник: Слащева А.В.,
доцент кафедри технології
в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної
справи, к.т.н., доцент

2018 – 2019 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	6
Загальна кількість годин	180
Кількість модулів	2
Лекції, годин	10
Практичні / семінарські, годин	8
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	162
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних	1,1
самостійної роботи студента	9,8
Вид контролю	екзамен

2. Програма дисципліни

Ціль – набуття студентами необхідних знань та навичок щодо технічної творчості в напрямку створення прогресивних технологій харчових продуктів.

Завдання: надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з класифікації об'єктів промислової власності та основними видами технічної творчості; правил роботи з патентною та науково-технічною документацією; проведення патентні дослідження за конкретними напрямками дослідницької діяльності; патентно-ліцензійної діяльності майбутніх інженерів-дослідників.

Формування навичок: 1) проведення патентних досліджень за конкретними напрямками в області новітніх технологій на підприємствах харчової промисловості; 2) роботи з патентною документацією; 3) самостійної підготовки та оформлення документів, що забезпечують правовий захист об'єктів інтелектуальної власності, 4) ліцензування та передачі технологій.

Отримані знання можуть бути реалізовані в майбутній професії підчас: роботи з патентною та науково-технічною документацією; проведення патентних досліджень за конкретними напрямками дослідницької діяльності; проведення патентного пошуку та оформлення звіту про патентні дослідження під час виконання науково-дослідної частини магістерського дипломного проекту.

Предмет: розвиток технічної творчості майбутніх наукових працівників та інженерів високого професійного рівня

Зміст дисципліни розкривається в темах:

1. Міжнародна система охорони промислової власності. Всесвітня організація інтелектуальної власності, її функції та структура.

2. Документи, що регламентують діяльність ВОІВ. Участь України в роботі керівних та робочих органів ВОІВ. Державний контроль за виконанням ліцензійних договорів та угод. Міжнародні договори і угоди у сфері охорони промислової власності

3. Патентна документація як джерело науково-технічної інформації. Патентна інформація. Патентні фонди. Види патентної документації. Первинна та вторинна патентна документація.

4. Патентно-інформаційні ресурси України, їх використання. Новітні інформаційні технології. Система та принципи класифікації винаходів. Міжнародна патентна класифікація (МПК), її призначення та структура.

5. Передача ноу-хау, інжиніринг та промислова кооперація як форми технологій на світовому ринку. Продаж товарів, послуг та технології на умовах франчайзингу. Трансфер технологій.

6. Промислова власність як частина інтелектуальної власності та одна з найважливіших сфер громадських відносин. Законодавство України про авторське право та суміжні права, про охорону об'єктів промислової власності. Етапи формування патентної системи у світі.

7. Структура патентних органів в Україні. Система патентування. Уявлення про винахід та корисну модель, їх основні характеристики та відмінності.

8. Право на одержання патенту. Порядок одержання патенту. Права та обов'язки, що впливають із патенту. Припинення дії патенту та визнання його недійсним. Захист прав власників патенту.

9. Заявка на винахід (корисну модель): склад, необхідні документи, мова заявки; опис і формула винаходу, аналоги та прототипи; стадії експертизи заявок на винаходи (корисні моделі).

10. Публікація про видачу патенту, його реєстрація та видача. Оскарження рішень патентної експертизи.

11. Методика проведення патентних досліджень під час курсового та дипломного проектування.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
Модуль 1. Міжнародна система охорони промислової власності					
Тема 1. Всесвітня організація інтелектуальної власності, її функції та структура	22	2			20
Тема 2. Міжнародні договори і угоди у сфері охорони промислової власності	26	2	2		22
Разом за змістовим модулем 1	48	4	2		42
Модуль 2. Патентування винаходів					
Тема 3. Патентна документація як джерело науково-технічної інформації	34	2	2		30
Тема 4. Патентна інформація та патентні фонди	22	2			20
Тема 5. Міжнародна патентна класифікація, її призначення та структура	34	2	2		30
Тема 6. Заявка на винахід (корисну модель)	42		2		40
Разом за змістовим модулем 2	132	6	6		120
Усього годин	180	10	8		162

4. Темі семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Семінар – дискусія Патентна інформація та патентні фонди	2
2	Семінар – дискусія Міжнародна патентна класифікація, її призначення та структура	2
3	Семінар – дискусія Структура патентних органів та система патентування в Україні	2
4	Семінар – дискусія Промислова власність як частина інтелектуальної власності	2

5. Індивідуальні завдання

1. Відповідно до тематики наукового дослідження згідно із темою дипломного магістерського проекту підготувати індивідуальне завдання «Патентні дослідження» з використанням відповідних методичних рекомендацій із виконання ІЗС [2].

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Назва модулю	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Міжнародна система охорони промислової власності	42	<p>1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для вивчення питань: поняття харчової безпеки, критерії та індикатори харчової безпеки, поняття "споживчий кошик", міжнародні організації з харчової безпеки, нормативна і оперативна діяльність ФАО, класифікація шкідливих компонентів їжі, базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції, екозалежні хвороби, способи захисту організму людини від негативного впливу шкідливих компонентів зовнішнього середовища, небезпека надлику і дефіциту білків, вуглеводів, жирів, вітамінів, мінеральних речовин, води, мінорних компонентів їжі, фітотоксини, мікотоксини, токсини гідробіонтів, речовини із вираженою фармакологічною дією та речовини із нових джерел харчування, поняття і види фальсифікацій. Джерела: [1-9].</p> <p>2. Робота із нормативною документацією в області харчової безпеки</p> <p>3. Робота із "Медико-біологічними вимогами і санітарними номами" №5061-89</p> <p>4. Самотестування</p> <p>5. Підготовка 1 частини індивідуального завдання «Патентні дослідження» – «Визначення патентоспроможності винаходу»</p>	Тестування, виконання індивідуального завдання
Змістовий модуль 2. Патентування винаходів	120	<p>1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для вивчення питань: небезпека ртуті, кадмію, миш'яку, свинцю, радіонуклідів, шляхи їх контамінації у харчові продукти та воду, способи зниження остаточних кількостей радіонуклідів у харчовій продукції, способи переробки умовно придатної сировини, шляхи контамінації</p>	Тестування, виконання індивідуального завдання

		<p>продуктів харчування пестицидами, нітратами, діоксинами, поліциклічними ароматичними і хлорвмісними вуглеводнями та способи зниження їх остаточних кількостей у харчовій продукції; небезпека гормональних препаратів та антибіотиків, шляхи їх контамінації у харчові продукти тваринного походження, способи зниження їх остаточних кількостей у харчовій продукції, проблеми біобезпеки генно-модифікованих харчових продуктів, поняття соціальних токсикантів, їх небезпека та загальні ознаки, негативний вплив на здоров'я людини депресантів, стимуляторів і галюциногенів, способи зниження їх негативного впливу, поняття і класифікації харчових добавок, поняття GRAS-речовин, харчові добавки із визначеним токсичним ефектом.</p> <p>Джерела: [4-7, 10]</p> <p>2. Робота із нормативною документацією, що регламентує використання харчових добавок</p> <p>3. Самотестування</p> <p>4. Підготовка 2 частини індивідуального завдання «Патентні дослідження» – «Складання заявки на корисну можель»</p>	
--	--	--	--

1. Результати навчання

1	Здатність працювати з інформацією щодо харчової безпеки, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.
2	Здатність організовувати виробничий процес на сучасному рівні та забезпечувати його екологічну і продовольчу безпечність
3	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію із зазначенням показників безпеки
4	Здатність здійснювати оперативний контроль безпечності якості сировини та готової продукції
5	Здатність розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва безпечної харчової продукції
6	Здатність до використання набутих знань, професійних технологій та інновацій у практичній діяльності
7	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання з точки зору забезпечення якості і безпеки харчової продукції на всіх етапах виробництва
8	Здатність здійснювати оперативний контроль безпечності якості сировини та готової продукції
9	Здатність аналізувати та прогнозувати процеси ресторанного господарства на всіх рівнях, визначати закономірності та тенденції їх розвитку
10	Здатність аналізувати та прогнозувати процеси харчових виробництв на всіх рівнях, визначати закономірності та тенденції їх розвитку, оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на продовольчу безпеку готової продукції

8. Розподіл балів, які отримують студенти впродовж семестру

Поточне тестування та самостійна робота				Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Індивідуальне завдання 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання 2	50	100
5	20	5	20		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

11. Методичне забезпечення

Навчальний посібник, електронний конспект лекцій, методичні рекомендації з вивчення дисципліни, комплекти індивідуальних завдань, навчальна та наукова література, нормативні документи.

1. Слащева А.В. Патентознавство: Навч. посіб. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 185 с. (з грифом МОНУ)

2. Слащева А.В., Сабіров О.В. Методичні вказівки для виконання ІЗС «Патентні дослідження» з модулю “Патентознавство”. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 68 с.

3. Слащева А.В., Сімакова О.О., Сабіров О.В. Методичні вказівки для організації самостійної роботи з модулю “Патентознавство”. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 55 с.

12. Рекомендована література

Основна

1. Слащева А.В. Патентознавство: Навч. посіб. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 185 с. (з грифом МОНУ)

2. Кузнецов Ю.М. Патентознавство та авторське право: Підручник/Ю.М.Кузнецов – К.: ТОВ «Кондор», 2005. – 428 с., 2-е видання, перероблене і доповнене, 2009. – 446 с.

3. Шелкунов Л.Ф. Пища и экология / Л.Ф.Шелкунов, М.С.Дудкин, В.Н.Корзун. – Одесса: Оптимум, 2006. – 547 с.

4. Мачихин С.А., Стрелюхина С.А. Система обеспечения безопасности пищевых производств // Пищевая промышленность. – 2011. – №5. – С. 70-71.
5. Нечаев А.П. Безопасность продуктов питания: Учебное пособие / А.П.Нечаев, И.С.Витол. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2009. – 187 с.
6. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. – Новосибирск: Изд-во Новосибирского университета, 2009. – 554 с.
7. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник / Л.Ф.Павлоцька, Н.В.Дуденко, Л.Р.Дмитрієвич. – Суми: Університетська книга, 2007. – 302 с.
8. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции: Учебник / Л.В.Донченко, В.Д.Надыкта. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 539 с.
9. Павлоцкая Л.Ф. Физиолого-гигиенические аспекты оценки качества продуктов: Учебник / Л.Ф.Павлоцкая, Н.В.Дуденко, В.В.Евлаш. – Х.: ХГУПТ, 2005. – 273 с.

Допоміжна

1. Бобильова О.О. Умови та спосіб життя населення і здоров'я населення / О.О.Бобильова, Ф.П.Ринда, Г.М.Жуков, Г.В.Рудь // Стан та здоров'я населення України та результати діяльності закладів охорони здоров'я (щорічна доповідь, 2000 рік). – Київ: Український інститут громадського здоров'я Міністерства охорони здоров'я України, 2001. – С.107-108.
2. Передрий В.Г. Витамины и минералы в жизни человека вообще и среднестатистического жителя Украины в частности // Здоровье и питание. – 1998. - №1. – С. 3-5.
3. Тутельян В.А. Коррекция микронутриентного дефицита – важнейший аспект концепции здорового питания населения России / А.В.Тутельян, В.Б.Спиричев, Л.Н.Шатнюк // Вопросы питания. – 1999. – №1. – С. 3-11.
4. Смоляр В.І. Еволюція європейського харчування // Проблеми харчування. – 2004. – №1. – С.15-21.
5. Панфилов В.А. Диалектика пищевых технологий // Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. – 2004. – №6. – С.17-22.
6. Данилов А.М. Современные принципы проектирования состава здоровых продуктов питания / А.М.Данилов, М.О.Игнатьева // Тезисы доклада 4-го международного симпозиума «Экология человека: пищевая технология и продукты». – М., 1995. – С. 91-94.
7. Шевчук Л. Вплив аварій та катастроф на стан суспільного здоров'я України // Українські екологічні сторінки. – 1996. - №1 – С.1-3.
8. Земля тривоги нашої. Донецька область: національна доповідь про стан навколишнього природного середовища в 1997 році / Під ред. С. Куруленко. – Донецьк: ЗАТ “Газета”ВСЕ”, 1998. – 105 с.
9. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – К.: Лібра, 1999. – С. 87-88.

10. Палагіна І.А., Шаманова Т.С. Характеристика якості продукції по токсичним елементам // Известия вузов. Пищевая технология. – 2002. – №1. – С. 71-72.

11. Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольства сировини і харчових продуктів № 5061-89. – М.: Издательство стандартов, 1990. – 185 с.

12. Габович Р.Д, Припутіна Л.С. Гігієнічні основи охорони продуктів харчування від шкідливих хімічних речовин. – К.: Здоров'я, 1987. – 248 с.

13. Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольства сировини і харчових продуктів № 5061-89. – М.: Издательство стандартов, 1990. – 185 с.

14. Вища Освіта України і Болонський процес // Навчальна програма. – Київ- Тернопіль: Вид-во ТДПУ ім. В.Гнатюка, 2004. – 18 с.

15. ІСУЯ 7.5.1 – 03.01/УН “Загальні вимоги до організації процесу проведення навчальних занять” – Донецьк, 2001 – 16 с.

16. ІСУЯ 7.5.1 – 03.02/УН “Загальні вимоги до організації методичного забезпечення виконання індивідуальних завдань з дисциплін” – Донецьк, 2001 – 12 с.

17. ІСУЯ 7.5.1 – 03.03/УН “Загальні вимоги до організації виконання індивідуальних завдань” – Донецьк, 2001 – 15 с.

18. ІСУЯ 7.5.1 – 03.04/УН “Загальні вимоги до організації СРС” – Донецьк, 2001 – 12 с.

19. ІСУЯ 7.5.1 – 03.05/УН “Загальні вимоги до організації НДРС” – Донецьк, 2001 – 16 с.

20. ІСУЯ 7.5.1 – 03.07/УН “Загальні вимоги до організації поточного контролю” – Донецьк, 2001 – 10 с.

21. ІСУЯ 7.5.1 – 03.08/УН “Загальні вимоги до організації підсумкового контролю” – Донецьк, 2001 – 12 с.

Інформаційні ресурси

1. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uapravo.net/data2008/base57/ukr57386.htm>

2. Закон України «Про затвердження методичних вказівок "Медико-біологічна оцінка нетрадиційної продовольчої сировини і нових харчових продуктів"» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uazakon.com/document/spart80/inx80867.htm>

3. Закон України «Про затвердження Допустимих рівнів вмісту радіонуклідів Cs¹³⁷ і Sr⁹⁰ у продуктах харчування та питній воді (ДР-97)» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uazakon.com/document/spart79/inx79713.htm>

4. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.zps.com.ua/page.php?idp=10>

5. Про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uazakon.com/document/spart05/inx05381.htm>

6. Норми №5061-89 від 01.08.1989 «Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і продуктів харчування» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uapravo.net/data/akt447/page1.htm>

7. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uapravo.net/data2008/base64/ukr64254/page5.htm>

8. Постанова (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту і Ради від 28 січня 2002 «Встановлення загальних принципів і вимог харчового законодавства, створених Європейською Владою Безпеки харчових продуктів і встановлюючи принципи з питань нешкідливості харчових продуктів.» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: http://vet.gov.ua/data/law_eu/eu_2.doc

9. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: http://www.fao.org/index_ru.htm

10. Наказ «Про затвердження Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://zakon1.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=z0466-05>

11. Виды и способы обмана покупателя и методы их выявления [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: http://www.imbf.org/health/deceit/deceit_4.htm

ЗАТВЕРДЖЕНО

Зав. кафедри

_____ Никифоров Р.П.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

№	Назва змістового модулю	Кількість годин за видами занять та період вивчення дисципліни						
		Лекції		Практичні		Самостійна робота		Дата поточного контролю
		год.	дата	год.	дата	год.	дата	
1	Змістовий модуль 1. Міжнародна система охорони промислової власності	4	Січень 2019 року	2	Січень 2019 року	42	Лютий 2019 року	01.03.2019 р.
2	Індивідуальне завдання (1 частина)							15.03.2019 р.
3	Змістовий модуль 2. Патентування винаходів	6	Січень 2019 року	6	Січень 2019 року	120	Березень 2019 року	15.04.2019 р.
4	Індивідуальне завдання (2 частина)							20.04.2019 р.