

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА
«Основи охорони інтелектуальної власності в харчових технологіях»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *G «Інженерія, виробництво та будівництво»*

Код та найменування спеціальності *G13 «Харчові технології»*

Освітньо-наукова програма *«Харчові технології»*

Ступінь вищої освіти *доктор філософії*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності **181/G13 «Харчові технології»**

« 1 » вересня 2026 р. протокол № 1.

Реєстраційний номер у відділі аспірантури і докторантури

100-G13-2025A

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології зерна і комбікормів](#)
Викладач: **Фігурська Людмила Володимирівна**, доцент
кафедри технології зерна і комбікормів, кандидат
технічних наук
Контакти: fihurska@gmail.com, 048-712-41-13



[Профайл](#)

Освітній компонент викладається на 2 курсі у 3 семестрі.
Кількість кредитів ECTS – 3, годин – 90.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	30	20	10
заочна	18	12	6
Самостійна робота, годин	Денна – 60		Заочна – 72

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компонента

Вибірковий освітній компонент (ОК) «Основи охорони інтелектуальної власності в харчових технологіях» є одним із вибірових у підготовці доктор філософії. При вивченні даного ОК студенти вивчають основні поняття та визначення інтелектуальної власності, порядок отримання, використання патентного права, основні види його порушення та захисту, умови патентоспроможності винаходу (корисної моделі), мету і основні способи комерціалізації, порядок оформлення та подання заявки на об'єкти права інтелектуальної власності. Курс передбачає опанування вмінням проводити патентний пошук за темою дослідження, оформляти звіт про патентні дослідження, складати та подавати заявку на видачу патенту України на винахід (корисну модель).

Вибірковий освітній компонент «Основи охорони інтелектуальної власності в харчових технологіях» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонентів «Наукові основи харчових технологій» та «Цифрова наука та інформаційні технології».

3. Мета освітнього компонента

Мета вибіркового освітнього компонента – оволодіння основ інтелектуальної власності та придбання навичок, необхідних для забезпечення охорони, використання та захисту прав інтелектуальної власності.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення вибіркового освітнього компоненту «Основи охорони інтелектуальної власності в харчових технологіях» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології](#) та [освітньо-науковій програмі «Харчові технології»](#) підготовки докторів філософії.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері харчових технологій, пов'язані зі створенням, правовою охороною, використанням та захистом результатів інтелектуальної діяльності, застосовувати сучасні методи пошуку, аналізу та оцінювання інформації для обґрунтування технологічних і дослідницьких рішень.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Спеціальні компетентності (СК):

СК 4. Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.

Програмні результати навчання (РН):

РН 2. Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані.

РН 3. 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.

РН 7. 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.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1. Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Правова охорона та захист результатів наукових досліджень і технологічних інновацій			
1	Інтелектуальна власність у системі науково-технологічного розвитку харчових технологій Поняття інтелектуальної власності. Виникнення, становлення і розвиток поняття інтелектуальної власності. Місце і роль інтелектуальної власності в економічному і соціальному розвитку суспільства.	2	2
2	Система інтелектуальної власності та управління результатами наукових досліджень Складові системи інтелектуальної власності. Об'єкти права інтелектуальної власності. Суб'єкти права інтелектуальної власності. Нормативно-правова база про інтелектуальну власність. Державна система управління інтелектуальною власністю. Міжнародна система інтелектуальної власності	4	2
3	Правова охорона результатів наукових досліджень та технологічних інновацій у харчовій галузі Мета і принципи правової охорони. Охорона прав на об'єкти	4	1
4	Захист інтелектуальної власності та управління ризиками у науково-технологічній діяльності Дії, що визнаються порушенням права ІВ. Категорії спорів. Форми, порядок та способи захисту права ІВ	2	1
Змістовний модуль 2. Використання об'єктів інтелектуальної власності у науково-технологічній та виробничій діяльності.			
5	Економічна оцінка та управління інтелектуальною власністю у харчових технологіях Особливості права інтелектуальної власності як товару. Інтелектуальна власність як нематеріальний актив. Життєвий цикл ОІВ. Управління правами ІВ на етапах життєвого циклу ОІВ.	2	2
6	Комерціалізація та трансфер результатів наукових досліджень у харчових технологіях Мета і основні способи комерціалізації. Використання ОПІВ увласному виробництві. Внесення ОПІВ до статутного капіталу підприємства. Передача прав на ОПІВ	4	2

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
7	Ноу-хау, комерційна таємниця та управління конфіденційною інформацією у наукових дослідженнях Поняття та ознаки секрету виробництва (ноу-хау). Виключне право на секрет виробництва. Службовий секрет виробництва. Відповідальність за порушення виключного права на секрет виробництва.	2	2
Разом за ОК:		20	12

5.2. Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Аналіз структури патенту та ідентифікація об'єктів інтелектуальної власності у сфері харчових технологій	2	1
2	Патентний пошук та критичний аналіз патентної інформації щодо технологічних рішень у харчовій галузі	2	2
3	Обґрунтування та формулювання суті винаходу (корисної моделі) за результатами наукового дослідження	2	1
4	Формулювання формули винаходу (корисної моделі), реферату та підготовка графічних матеріалів	2	1
5	Підготовка та оформлення заявки на винахід (корисну модель) за результатами наукового дослідження	2	1
Всього за ОК:		10	6

5.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	<i>Опрацювати матеріал, який не винесено на лекціях, і дати письмові відповіді:</i> 1. правління інтелектуальною власністю на підприємстві охоплює питання переходу та передачі (уступки) авторських прав, оформлення свідоцтв на товарні знаки та посвідчень на раціоналізаторські пропозиції. Важливе значення має тимчасова правова охорона, що забезпечує захист інтелектуальних прав до моменту їх офіційної реєстрації, а також право першокористувача, яке визначає пріоритет у використанні винаходу. Розглядаються також підстави для визнання патенту недійсним, припинення його дії чи примусового відчуження патентних прав. Окрема увага приділяється питанням порушення прав власника патенту, специфіці використання об'єктів, що становлять державну таємницю, а також процедурі проведення патентної експертизи та веденню Державного реєстру патентів, з урахуванням особливостей різних об'єктів промислової власності.	40	52
2	2. Підготовка індивідуального завдання: Патентний пошук за темою наукової роботи.	20	20
Всього за ОК:		60	72

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є: *письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи; тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК; виконання і захист практичних робіт; усне опитування; тощо.*
Підсумковий контроль – **диференційований залік.**

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. Правова охорона та захист результатів наукових досліджень і технологічних інновацій		
Лекційний курс *	5	5
Практичні роботи*	12	12
Самостійна робота (опрацювання матеріалу, який не винесено на лекціях)*	23	23
Тестування*	10	10
Всього за змістовний модуль 1	50,0	50,0
Змістовний модуль 2. Використання об'єктів інтелектуальної власності у науково-технологічній та виробничій діяльності.		
Лекційний курс *	5	5
Практичні роботи*	8	8
Самостійна робота (виконання індивідуального завдання) *	27	27
Всього за змістовний модуль 2	10	10
Всього	50,0	50,0

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Контрольні заходи під час лекційного курсу

Бали	Критерії оцінювання	Оцінка
4,5 – 5 балів	Здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, який представлено в лекційному курсі, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами.	відмінно
4,0 – 4,4 балів	Здобувач виявляє децю обмежені знання навчального матеріалу, який представлено в лекційному курсі, допускає окремі несуттєві помилки й неточності.	добре
2,1 – 3,9 балів	Здобувач засвоїв основний матеріал, який представлено в лекційному курсі, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень.	достатньо
0-2 балів	Здобувач не володіє необхідними знаннями, вміннями й навичками, науковими термінами, що представлено в лекційному курсі.	незадовільно

Практичні роботи (оцінювання однієї практичної роботи)

3,5 – 4 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
2,1 – 3,4 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
1,1–2,0 балів	Практичне завдання виконано частково. Здобувач володіє основними положеннями теми, проте має труднощі із застосуванням знань, критичним аналізом інформації та обґрунтуванням результатів. Допущено суттєві неточності, які частково впливають на якість виконання завдання.	добре
0,1–1,0 балів	Практичне завдання виконано на недостатньому рівні. Здобувач має фрагментарні знання з теми, допускає значні помилки під час виконання завдання та потребує допомоги при застосуванні теоретичних положень на практиці. Обґрунтування отриманих результатів є неповним або недостатнім.	достатньо
0 балів	Практичне завдання не виконано або результат не відповідає поставленому завданню; здобувач не демонструє необхідного рівня знань і не може обґрунтувати отримані результати.	незадовільно

Самостійна робота (опрацювання матеріалу, який не винесено на лекціях)

18,4 - 23,0 балів	Студент повною мірою розкриває питання, винесені для самостійного опрацювання, вільно оперує поняттями і науковою термінологією, демонструє глибокі знання джерел, має власну думку щодо відповідної теми і здатний аргументовано її доводити.	відмінно
13,8 - 18,3 балів	Загалом матеріал самостійної роботи викладений достатньо повно, але студент припускається певних помилок при виконанні завдань, винесених для самостійного опрацювання, трапляються неточності, деякі питання розкриті неповністю.	дуже добре
9,2 – 13,7 балів	Студент неповністю розкриває питання, винесені для самостійного опрацювання, але слабко розуміє їх сутність.	добре
4,6 – 9,1 балів	Студент намагається робити висновки, але при цьому припускається грубих помилок, матеріал викладає нелогічно, непослідовно.	достатньо
0 – 4,5 балів	Виконана робота виглядає нашвидку зробленою чи незакінченою. Наявні значні фактичні помилки, незрозумілості, нерозуміння теми або невідповідність викладеного матеріалу передбаченій темі для самостійного опрацювання.	незадовільно

Самостійна робота (виконання індивідуального завдання)

22,0-27,0 балів	Зміст літературного огляду та презентації повністю відповідає темі, робота подана вчасно, наведено самостійні змістовні висновки, матеріал правильно структурований, використано достатню кількість сучасних публікацій та першоджерел. Презентація має логічно відбудовану структуру, ілюстративний матеріал відповідає змісту, гармонійне поєднання дизайнерських знахідок з ідеєю проєкту, високий рівень володіння комп'ютерними технологіями.	відмінно
-----------------	--	----------

17,0 -21,9 балів	<i>Зміст літературного огляду та презентації відповідає темі, робота подана вчасно, наведено самостійні змістовні висновки, матеріал правильно структурований, , використано не достатню кількість сучасних публікацій та періоджерел. Презентація має логічно відбудовану структуру, ілюстративний матеріал суттєво не доповнює змісту, поєднання дизайнерських знахідок з ідеєю проєкту, високий рівень володіння комп'ютерними технологіями.</i>	дуже добре
12,0 – 16,9 балів	<i>Зміст літературного огляду та презентації не повністю відповідає темі, робота подана вчасно, наведено висновки, матеріал не структурований, використано не достатню кількість сучасних публікацій та періоджерел. Презентація має певну структуру, ілюстративний матеріал не доповнює змісту, дизайн не суперечить загальному змісту проєкту, середній рівень володіння комп'ютерними технологіями.</i>	добре
7,0 – 11,9 балів	<i>Зміст літературного огляду та презентації не повністю відповідає темі, робота подана вчасно. У літературному огляді наявні не значні фактичні помилки, наведено висновки, матеріал не структурований, використано не достатню кількість сучасних публікацій та періоджерел у літературному огляді. Презентація має певну структуру, ілюстративний матеріал не відповідає змісту, дизайн не суперечить загальному змісту проєкту, середній рівень володіння комп'ютерними технологіями.</i>	достатньо
0 – 6,9 балів	<i>Зміст літературного огляду та презентації не відповідає темі, робота подана не вчасно. Наявні значні фактичні помилки, незрозумілості, не наведено висновки, матеріал не структурований, використано не достатню кількість сучасних публікацій та періоджерел у літературному огляді. У презентації відсутній ілюстративний матеріал, дизайн зовсім не відповідає тематиці проєкту, початковий рівень володіння комп'ютерними технологіями.</i>	незадовільно

Тестування

9,0-10,0	90 – 100 % правильних відповідей	відмінно
8,0 -8,9	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
7,0 – 7,9	60 – 73% правильних відповідей	добре
5,0 – 6,9	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 4,9	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; виконання практичних дослідів з наступним захистом результатів досліджень.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання скетчів за темами лекцій, реферування, конспектування).

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Методичні вказівки до виконання індивідуальних завдань і самостійної роботи з курсу "Інтелектуальна власність" [Електронний ресурс]: для студентів спец. Г «Інженерія, виробництво та будівництво» спеціальності G13 «Харчові технології, СВО "Доктор філософії" ден. та заоч. форм навчання / Л. В. Фігурська, І. С. Чернега; за ред. А. В. Макаринської; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. — 22 с. Мова: Українська Шифр: 34(07) Авторський знак: Ф49 — Електрон. текст. дані
2. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу "Інтелектуальна власність": для здобувачів вищої освіти спец. Г «Інженерія, виробництво та будівництво» спеціальності G13 «Харчові технології, СВО "Доктор філософії" ден. та заоч. форм навчання / Л. В. Фігурська, І. С. Чернега; за ред. А. В. Макаринської; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса: ОНТУ, 2026. — 40 с. — Електрон. текст. дані.
3. Конспект лекцій з курсу "Інтелектуальна власність" [Електронний ресурс]: для студентів спец. Г «Інженерія, виробництво та будівництво» спеціальності G13 «Харчові технології, СВО "Доктор філософії" ден. та заоч. форм навчання / Л. В. Фігурська, І. С. Чернега; за ред. А. В. Макаринської; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса: ОНТУ, 2026. — 51 с.
4. Інтелектуальна власність. Ч. 1. Правові засади, класифікація та засоби індивідуалізації [Електронний ресурс]: навч. посіб. / Р. А. Склярів, В. В. Шанайда; Тернопіл. нац. техн. ун-т ім. Івана Пулюя. — Тернопіль: ТНТУ ім. І. Пулюя, 2026. — 288 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.10024040>
5. Інтелектуальна власність. Практичні аспекти [Електронний ресурс]: посібник / Ю. А. Даниленко, О. Я. Юрчишин; під ред. В. В. Гриньова; Нац. акад. наук України, Ін-т сцинтиляційних матеріалів, Нац. техн. ун-т України "Київ. політехн. ін-т ім. Ігоря Сікорського". — Харків: ІСМА, 2023. — 188 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult>
6. Інтелектуальна власність та авторське право [Текст]: навч. посіб. / І. М. Чістякова, І. Б. Кривдіна, Д. В. Буряк та ін.; Одес. нац. політехн. ун-т. — Київ: Каравела, 2023. — 204 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2233105>.
7. Наукові дослідження складних технічних систем [Електронний ресурс]: навч. посіб. Ч. 1 / О. Ф. Саленко, С. В. Вакуленко; Нац. техн. ун-т "Київ. політехн. ін-т ім. І. Сікорського". — Електрон. навч. вид. — Київ: КПП ім. Ігоря Сікорського, 2023. — 102 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2064064>
8. Наукова діяльність. Патентознавство. Інтелектуальна власність [Текст]: підручник / Г. О. Оборський, І. М. Чістякова, Д. Д. Татакі та ін.; Одес. нац. політехн. ун-т. — Київ: Каравела, 2022. — 232 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2232995>

Допоміжна

1. Закон України «Про охорону прав на винаходи і корисні моделі», від 05.07.1994, № 850–IV, ред. від 31.12.2023 р. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3687-12#Text>
2. Закон України «Про охорону прав на промислові зразки», від 15.12.1993, № 850–IV, ред. від 31.12.2023 р. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3688-12#Text>
3. Закон України «Про охорону прав на знаки для товарів та послуг», від 15.12.1993, № 3689–XII, ред. від 31.12.2023 р. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3689-12#Text>.
3. Закон України «Про авторське право та суміжні права», від 31.12.2022, №2811–IX, ред. від 15.04.2023 р. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2811-20#Text>.

4. Закон України Про рекламу : Закон України від 03.07.1996 № 270/96-ВР // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/270/96-%D0%B2%D1%80>.
5. Закон України Про державну таємницю : Закон України від 21.01.1994 № 3855-ХІІ // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/3855-12>.
6. Закон України «Про авторське право та суміжні права», від 31.12.2022, №2811-ІХ, ред. від 15.04.2023 р. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2811-20#Text>.
7. Закон України Про рекламу : Закон України від 03.07.1996 № 270/96-ВР // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/270/96-%D0%B2%D1%80>.
8. Закон України Про охорону прав на знаки для товарів і послуг : Закон України від 15.12.1993 № 3689-ХІІ // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/3689-12>.
9. Про охорону прав на сорти рослин : Закон України від 21.04.1993 № 3116-ХІІ // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/3116-12> (дата звернення: 04.10.2026).
10. Про правову охорону географічних зазначень : Закон України від 16.06.1999 № 752-ХІV // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/752-14> (дата звернення: 04.10.2026).

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#).

Викладач /ПІДПИСАНО/ Людмила ФІГУРСЬКА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології зерна і комбікормів

Протокол від « 31 » серпня 2026 р. № 15.

Завідувачка кафедри ТЗіК /ПІДПИСАНО/ Алла МАКАРИНСЬКА

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОНП «Харчові технології»
д.т.н., професор
кафедри технології молока,
олійно-жирових продуктів та
індустрії краси

/ПІДПИСАНО/ Наталія ТКАЧЕНКО