

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування вищого навчального закладу)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва інституту)

Кафедра

хімії та експертизи харчової продукції

(назва кафедри)



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор навчально-
наукового інституту біології,
хімії та біоресурсів

Руслан БЕСПАЛЬКО

« 29 » 08 2025 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни**

Інтелектуальна власність

(назва навчальної дисципліни)

обов'язкова

(вказати: обов'язкова / вибіркова)

**Освітньо-професійна
програма**

*«Експертиза та технології продуктів із субтропічної
сировини»*

(вказати назву ОПП)

Спеціальність

G13 «Харчові технології»

(вказати: код, назва)

Галузь знань

G «Інженерія, виробництво та будівництво»

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти

Другий (магістерський)

(вказати: перший бакалаврський/другий магістерський)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання

українська

(вказати: якою мовою читається дисципліна)

Чернівці 2025 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Інтелектуальна власність» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини».

Розробники: Кобаса Ігор Михайлович, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції, д.х.н, професор

(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Викладачі: Кобаса Ігор Михайлович, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції, д.х.н, професор

(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Погоджено з гарантом ОП



Анастасія САЧКО

Затверджено на засіданні
кафедри

хімії та експертизи харчової продукції

Протокол № 1 від 27 серпня 2025 року

Завідувач кафедри

(підпис)



Анастасія САЧКО

(прізвище та ініціали)

Схвалено методичною радою Навчально-науковий інституту біології, хімії та навчально-наукового інституту біоресурсів

Протокол № 1 від 29 серпня 2025 року

Голова методичної ради

(підпис)



Галина МОСКАЛИК

(прізвище та ініціали)

Пояснювальна записка

Інтелектуальна власність є фундаментальною основою інноваційного розвитку суспільства та ключовим чинником забезпечення конкурентоспроможності сучасного бізнесу. Вона охоплює широкий спектр нематеріальних активів, включаючи результати наукової діяльності, технічні винаходи, комерційні позначення тощо. Належна правова охорона та захист цих здобутків дають змогу авторам і підприємствам харчової промисловості не лише зберігати монополію на свої розробки, а й ефективно комерціалізувати їх на національному та міжнародному ринках.

Специфіка викладання дисципліни «Інтелектуальна власність» для фахівців харчової галузі полягає у детальному аналізі конкретних об'єктів права інтелектуальної власності: виході на ринок нових рецептур, патентних формул складів харчових продуктів, оригінальних технологічних процесів та обладнання. Особлива увага приділяється питанню оформлення та охорони торговельних марок, промислових зразків упаковки, кваліфікованих позначень походження товарів, а також режимів комерційної таємниці та ноу-хау, що є критично важливими для збереження конкурентних переваг підприємства харчової промисловості.

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти комплексу системних знань та практичних навичок щодо правово-організаційних засад охорони, захисту та комерціалізації результатів науково-технічної діяльності. Вивчення курсу спрямоване на засвоєння фундаментальних норм вітчизняного та міжнародного права інтелектуальної власності, розуміння специфіки патентування технологічних рішень, а також набуття спроможності ефективно використовувати інструменти комерціалізації знань у сучасних умовах харчового виробництва. Отримані знання дозволять майбутнім магістрам харчових технологій успішно інтегрувати інноваційні розробки у виробництво, проводити комплексно-правовий аналіз ринку та захищати нематеріальні активи підприємства в умовах жорсткого конкурентного середовища.

Пререквізити. Місце дисципліни у навчальному процесі полягає у тому, що вона є однією з основних у комплексі професійної підготовки магістрів. Дисципліна ґрунтується на знаннях, отриманих здобувачами під час вивчення фундаментальних та загально-інженерних дисциплін, таких як: «Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчової продукції» (знання нормативно правового регулювання у сфері безпечності та якості харчової продукції, технічних регламентів та стандартів), «Основи права»/«Правознавство» (розуміння базових засад законодавства, цивільно-правових відносин та принципів нормативно-правового регулювання, «Вступ до спеціальності»/«Загальні технології харчових виробництв» (знання основних принципів функціонування харчової галузі, стандартів якості та безпечності харчової продукції), «Основи наукових досліджень» (володіння базовими навичками пошуку, аналізу та систематизації науково-технічної інформації та роботи з інформаційними джерелами), «Науково-дослідна робота студента» (первинне уявлення про структуру науково-дослідної роботи та інноваційну діяльність).

Постреквізити. Виконання та захист магістерської роботи: забезпечення патентно-правової чистоти власного дослідження, проведення патентного пошуку за темою роботи, правове оформлення розроблених технологій або рецептур.

Результати навчання

Відповідно до ОПП «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини», вивчення дисципліни «Інтелектуальна власність» сприяє формуванню у здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти таких **компетентностей**:

Загальні 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.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

- **СК 1.** Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.
- **СК 2.** Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.
- **СК 3.** Здатність захищати інтелектуальну власність у сферах харчових технологій.
- **СК 6.** Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

Вивчення даної навчальної дисципліни забезпечує досягнення здобувачем наступних **результатів навчання:**

- **РН 1.** Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
- **РН 2.** Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.
- **РН 5.** Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
- **РН 8.** Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

У результаті вивчення даної дисципліни здобувачі вищої освіти повинні:

знати:

- основні положення вітчизняного законодавства та міжнародних договорів і угод у сфері охорони інтелектуальної власності;
- класифікацію та понятійну систему об'єктів права інтелектуальної власності (авторське право, суміжні права, об'єкти промислової власності, засоби індивідуалізації, нетрадиційні результати інтелектуальної діяльності);
- умови патентоздатності та критерії охорони винаходів і корисних моделей у сфері харчових технологій (нові рецептури, інгредієнти, штами мікроорганізмів, технологічні процеси, лінії та обладнання);
- особливості правової охорони комерційної таємниці та ноу-хау для забезпечення тривалої конкурентної переваги харчових підприємств;
- особливості реєстрації та захисту торговельних марок, промислових зразків та кваліфікованих позначень походження товарів для харчової продукції;
- порядок і правила оформлення заявочних матеріалів для одержання охоронних документів (патентів, свідоцтв) у Державній службі інтелектуальної власності;
- методологію проведення патентно-інформаційних досліджень та аналізу патентної чистоти розробок;
- види договорів у сфері інтелектуальної власності (ліцензійні угоди, договори про передачу виключних майнових прав, угоди про передачу ноу-хау, договори франчайзингу);
- форми та способи захисту прав інтелектуальної власності від недобросовісної конкуренції, фальсифікації продукції та контрафакту в харчовому секторі.

вміти:

- використовувати національні та міжнародні електронні бази даних патентної інформації для визначення світового рівня техніки та світових тенденцій розвитку харчових технологій;
- визначати патентну чистоту розроблених рецептур, нових інгредієнтів, технологічних процесів та обладнання з метою запобігання порушенню прав інших суб'єктів господарювання;

- правильно кваліфікувати результати власної науково-технічної діяльності в галузі харчових технологій та вибирати оптимальну форму їх правової охорони (патент на винахід, патент на корисну модель, комерційна таємниця, ноу-хау, торговельна марка);
- складати та оформлювати комплект заявочних матеріалів (опис винаходу, корисної моделі, формулу розробки, анотацію, креслення та схеми) для одержання охоронних документів на нові харчові продукти та технології;
- розробляти та оформлювати заявки на реєстрацію торговельних марок, промислових зразків (упаковки, етикетки) та кваліфікованих позначень походження харчової продукції;
- оцінювати комерційний потенціал розробок у галузі харчової промисловості та розробляти стратегії їх комерціалізації та трансферу технологій;
- складати й аналізувати проекти ліцензійних договорів, договорів при передачу виключних майнових прав та угод про конфіденційність щодо ноу-хау та рецептур;
- вживати заходів щодо цивільно-правового, адміністративного та кримінального захисту прав підприємства харчової промисловості у разі виявлення контрафактної продукції, фальсифікату чи недоброякісної конкуренції.

Мати навички;

- патентного моніторингу та аналізу технологічних трендів у харчовій галузі на основі міжнародних патентних баз даних;
- оцінювання патентної чистоти розробок для мінімізації юридичних та фінансових ризиків підприємства при виведенні нових харчових продуктів на ринок;
- критичного аналізу науково-технічної інформації з метою виявлення ідей, придатних для подальшого патентування або охорони у режимі ноу-хау;
- прийняття рішень щодо вибору оптимальної стратегії охорони правового захисту нематеріальних активів (патентування проти збереження в режимі комерційної таємниці);
- ведення первинних переговорів та оцінювання умов при укладанні ліцензійних угод, договорів трансферу технологій та угод про конфіденційність;
- навички аудиту нематеріальних активів та формування патентного портфеля харчового підприємства;
- академічної доброчесності, грамотного цитування, запобігання плагіату та некоректному запозиченню чужих науково-технічних результатів;
- взаємодії з патентними повіреними, експертами та юридичними службами під час процедури набуття чи захисту прав на об'єкти інтелектуальної власності;
- виявлення фактів фальсифікації продукції, порушення прав на торговельні марки або географічні зазначення та підготовки первинних матеріалів для їх захисту.

Опис змісту робочої програми навчальної дисципліни

Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни: «Інтелектуальна власність»												
Форма навчання	рік підготовки	семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумко- вого контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	2	3	3	90	2	10	-	20	-	60	-	Екзамен

Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
		л	п	с	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7
Змістовий модуль 1.	Правові та технологічні засади охорони об'єктів інтелектуальної власності у харчовій промисловості					
Тема 1. Вступ до інтелектуальної власності у харчовій промисловості: - роль та значення об'єктів інтелектуальної власності (ОІВ) для конкурентоспроможності підприємств харчової галузі; - види ОІВ: право власності на результати науково-технічної та творчої діяльності; - міжнародні та українські нормативно-правові акти в сфері ОІВ; - специфіка харчових технологій як об'єкта правового захисту (рецептури, способи обробки, обладнання, товарні знаки).	18	2	-	4	-	12
Тема 2. Патентування та охорона технологічних інновацій у харчовому виробництві: - патентування винаходів та корисних моделей у харчових технологіях: критерії патентоспроможності (новизна, винахідницький рівень, промислова придатність); - що можна запатентувати: нові продукти, способи обробки, зберігання, технологічні лінії, харчові добавки; - рецептура як об'єкт інтелектуальної власності: патент проти комерційної таємниці (ноу-хау). Переваги та недоліки обох режимів охорони; - процедура подання та розгляду патентної заявки в Україні та закордоном.	18	2	-	4	-	12
Тема 3. Бренд та візуальна ідентифікація харчової продукції: торговельні марки та промислові зразки: - торговельна марка (знак для товарів і послуг) як головний інструмент позиціонування харчового бренду. Види торговельних марок; - особливості реєстрації брендів для продуктів харчування; - промисловий зразок у харчовій галузі: захист зовнішнього виду упаковки, етикетки, формоутворення самих продуктів (кондитерські вироби, сири тощо); - захист від недоброякісної конкуренції: копіювання упаковки, фальсифікація та імітація відомих продуктів.	18	2	-	4	-	12
<i>Разом за ЗМ1</i>	54	6	-	12	-	36
Змістовий модуль 2.	Комерціалізація інновацій та захист брендів у харчовій галузі					
Тема 1. Географічні зазначення та специфічні традиційні продукти в харчовій галузі: - поняття та значення географічних зазначень для с/г та харчової промисловості; - відмінність між назвою місця походження товару та географічним зазначенням. Законодавство ЄС та України; - роль географічних зазначень у підвищенні доданої вартості крафтових та локальних продуктів;	18	2	-	4	-	12

• порядок реєстрації географічного зазначення та створення асоціацій виробників.						
Тема 2. Комерціалізація, трансфер харчових технологій та патентні дослідження: • способи комерціалізації об'єктів інтелектуальної власності на харчових підприємствах; • ліцензійні угоди та договори про передачу прав. Особливості франчайзингу в сфері громадського харчування та харчового виробництва; • франшиза як комплексний об'єкт інтелектуальної власності; • патентна інформація та патентний пошук: методика перевірки патентної чистоти нових харчових продуктів і технологій перед виведенням на ринок; • захист прав інтелектуальної власності: цивільно-правові, адміністративні та кримінальні способи захисту при порушенні патентів та брендів.	18	2	-	4	-	12
<i>Разом за ЗМ 2</i>	36	4	-	8	-	24
Усього годин	90	10	-	20	-	60

Тематика семінарських занять

№	Назва теми
1	Правовий захист та патентування технологічних процесів у харчовій промисловості.
2	Захист комерційної таємниці (know-how) проти патентної охорони рецептур харчових продуктів. Порівняльний аналіз стратегій захисту рецептур та технологічних регламентів: ризики розкриття, терміни охорони, доказування порушень та вибір оптимальної форми захисту.
3	Географічні зазначення як інструмент просування та захисту традиційних харчових продуктів. Імплементация законодавства ЄС в Україні, специфіка реєстрації захищених найменувань походження та захищених географічних зазначень для українських сирів, вин і м'ясних виробів.
4	Інтелектуальна власність у сфері інноваційної їжі (Novel Foods та культивовані продукти). Патентування альтернативних білків, рослинних аналогів м'яса/молока; критерії патентності та регуляторні бар'єри на міжнародних ринках.
5	Правовий захист промислових зразків та пакувальних рішень у харчовій індустрії. Охорона оригінального дизайну упаковки, форми продуктів, пляшок та ергономічних рішень як фактор протидії контрафакту та копіюванню.
6	Торговельні марки харчових підприємств: критерії охороноздатності та захист від недобросовісної конкуренції. Специфіка реєстрації комбінованих, об'ємних і колірних ТМ у харчовій галузі, захист від бренду-мімікрії ("parasitic marketing") та колізії з торговельними марками ритейлу (Private Labels).
7	Патентний аналіз та проведення досліджень на патентну чистоту нових харчових технологій. Методологія патентного пошуку перед виведенням нового харчового продукту чи лінії обладнання на ринок, мінімізація ризиків.
8	Захист прав інтелектуальної власності у сферах Green FoodTech та Zero Waste. Патентування способів глибокої переробки с/г сировини, використання вторинних ресурсів (побічних продуктів) та виготовлення біорозкладного пакування.
9	Цифровізація FoodTech: захист об'єктів авторського права та суміжних прав у харчовому виробництві. Охорона програмного забезпечення для автоматизованих виробничих ліній, баз даних контролю якості (системи HACCP/ISO) та алгоритмів штучного інтелекту в розробці складних рецептур.
10	Міжнародна стратегія охорони інтелектуальної власності при експорті харчової продукції. Застосування Мадридської системи для торговельних марок та системи РСТ для патентів українськими експортерами; подолання ризиків локальних патентних конфліктів та вимог до маркування на ринках ЄС і США.

Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми
1	Проведення патентного пошуку в базі Espacenet за темами інкапсуляції пробіотиків або функціональних інгредієнтів у харчових продуктах.
2	FTO-аналіз (дослідження патентної чистоти) технології виготовлення альтернативних рослинних заміників молока чи м'яса.
3	Складання патентно-інформаційного огляду за напрямом «Біорозкладне та активне пакування для харчових продуктів».
4	Порівняльний аналіз патентної активності провідних світових FoodTech-компаній у сфері культивованого (лабораторного) м'яса.
5	Пошук та класифікація патентів на штами мікроорганізмів і ферментні препарати за Міжнародною патентною класифікацією (МПК).
6	Аналіз патентного ландшафту (Patent Landscape) у сфері глибокої переробки вторинної сільськогосподарської сировини.
7	Складання проєкту формули винаходу (корисної моделі) для нової рецептури або способу виробництва функціонального продукту.
8	Розробка проєкту опису винаходу для технологічного процесу переробки молочної сироватки чи мезги.
9	Підготовка комплексу документів для заявки на реєстрацію ТМ (комбінованої або словесної) для нового харчового бренду.
10	Розробка проєкту Положення про режим комерційної таємниці (know-how) для захисту оригінальної рецептури підприємства.
11	Складання типової Угоди про нерозголошення конфіденційної інформації (NDA) між харчовим підприємством та розробником рецептури.
12	Оформлення заявки на промисловий зразок для оригінальної форми пакування, пляшки або кондитерського виробу.
13	Аналіз специфікації (паспорта) зареєстрованого географічного зазначення (наприклад, «Гуцульська овеча бриндзя» або «Херсонський кавун»).
14	Розробка проєкту реєстраційної картки для потенційного географічного зазначення традиційного продукту вашого регіону.
15	Дослідження випадків бренду-мімікрії (паразитичного маркетингу) та розробка заходів захисту на ринку молочної чи хлібопекарської продукції.
16	Складання проєкту Ліцензійного договору на право використання патенту на спосіб консервування або сушіння сировини.
17	Розробка основних умов Договору комерційної концесії (франчайзингу) для мережі крафтових пекарень чи закладів Fast-Food.
18	Оцінка вартості майнових прав на об'єкти ІВ (на прикладі торговельної марки харчового бренду) із застосуванням дохідного чи витратного підходу.
19	Розробка стратегії комерціалізації інноваційної технології екстракції біологічно активних речовин для малого підприємства.
20	Кейс-аналіз судового прецеденту щодо дострокового припинення дії свідоцтва на ТМ у харчовій сфері через її неналежне використання.
21	Аналіз судової практики України щодо визнання недійсним патенту на корисну модель у галузі харчової промисловості.
22	Аналіз міжнародного спору щодо захисту прав на географічні зазначення (наприклад, у сфері сироваріння Feta, Parmigiano або виноробства Champagne).
23	Порівняльний аналіз правових механізмів регулювання та охорони Novel Foods у законодавстві ЄС та України.
24	Оцінка авторсько-правового захисту програмного забезпечення та алгоритмів контролю якості (систем HACCP/ISO) на харчовому комбінаті.

25	Дослідження проблем патентно-правової охорони рецептур та технологій, згенерованих із використанням систем штучного інтелекту.
26	Моніторинг патентної охорони «зелених» технологій (Green FoodTech) у м'ясопереробній та олійно-жировій галузях.
27	Аналіз ризиків порушення прав ІВ при паралельному імпорті та фальсифікації харчової продукції.
28	Складання чек-листа перевірки патентної чистоти технологічної лінії при закупівлі та імпорті харчового обладнання.
29	Формування комплексної ІР-стратегії для FoodTech-стартапу від етапу R&D до виходу на міжнародний ринок.
30	Патентно-правовий аналіз технологій 3D-друку харчових продуктів та персоналізованого харчування: ідентифікація об'єктів охорони (технологічне обладнання, рецептури «харчового чорнила», цифровий 3D-дизайн та ПЗ) і розробка комплексної карти захисту інновацій.

Контроль виконання та оцінювання завдань, винесених на самостійне опрацювання, проводиться в процесі вивчення тем кожного змістовного модуля.

Методи навчання

Для викладання матеріалів з навчальної дисципліни «Інтелектуальна власність» використовуються наступні методи навчання.

Словесні методи навчання. Навчальна лекція

За допомогою цього методу забезпечується усне викладення матеріалу. В ході лекції використовуються прийоми усного викладення інформації, підтримання уваги протягом тривалого часу, активізації мислення здобувачів вищої освіти, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, систематизації й узагальнення.

Індуктивний метод навчання

Цей метод навчання використовується в рамках лекційних занять, коли матеріал носить, здебільшого, фактичний характер. У рамках лабораторних занять метод застосовується при виконанні лабораторних робіт, коли здобувачі використовують раніше здобуті теоретичні знання.

Репродуктивний метод навчання

Метод навчання використовується в рамках лекційних і лабораторних занять, а також під час самостійної роботи. Метод передбачає роботу здобувачів за визначеним алгоритмом. Згідно з методом для виконання завдань здобувачам вищої освіти надаються методичні вказівки, правила.

Проблемно-пошукові методи навчання

Проблемно-пошукові методи застосовуються в ході проблемного навчання, а саме в процесі виконання лабораторних робіт та індивідуальних науково-дослідних завдань. Варто зауважити, що під проблемною ситуацією треба вважати невідповідність між тим, що вивчається та вже вивченим. За використання проблемно-пошукових методів навчання викладач використовує такі прийоми: створює проблемну ситуацію (ставить питання, пропонує задачу, експериментальне завдання), організовує колективне обговорення можливих підходів до вирішення проблемної ситуації, стимулює висунування гіпотез, тощо. Здобувачі роблять припущення про шляхи вирішення проблемної ситуації, узагальнюють раніше набуті знання, виявляють причини явищ, пояснюють їхнє походження, вибирають найбільш раціональний варіант вирішення проблемної ситуації. Викладач обов'язково керує

цим процесом на всіх етапах, а також за допомогою запитань-підказок. Також цей метод використовується під час опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle».

Наочний метод навчання

Наочний метод достатньо важливий для здобувачів, оскільки забезпечує візуальне подання навчального матеріалу, зокрема, з використанням інформаційно-комунікаційних технологій. При викладанні дисципліни наочний метод навчання поєднується зі словесними методами для представлення інформації у вигляді таблиць, рисунків, схем та діаграм.

Система контролю та оцінювання

У процесі вивчення навчальної дисципліни **«Інтелектуальна власність»** використовуються наступні *методи контролю навчальних досягнень здобувачів вищої освіти:*

- ✓ усний контроль (в ході опитування, бесіди);
- ✓ письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі);
- ✓ комбінований контроль;
- ✓ тестовий контроль;
- ✓ лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).

Формою підсумкового контролю є екзамен.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти за результатами поточного контролю

Протягом семестру здобувачі вищої освіти за результатами поточного контролю можуть заробити максимально 60 балів, з яких 35 – за виконання семінарських завдань і 25 – за модульні контрольні роботи.

Індивідуальна траєкторія здобувача вищої освіти у процесі вивченні навчальної дисципліни – участь у неформальній/інформальній освіті.

Якщо здобувач освіти отримав знання окрім формальної освіти у неформальній/інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно положення «Про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» та рішення кафедри (на основі аргументування викладача, що тематика семінарів, вебінарів, воркшопів, тренінгів, у яких взяв участь студент підтверджується сертифікатом, програмою, а також відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю тощо).

Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни Розподіл балів, які отримує студент

Поточне оцінювання (аудиторна та самостійна робота)					Кількість балів (екзамен)	Сумарна к-ть балів
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2		40	100
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5		
12	12	12	12	12		

Критерії оцінювання результатів навчання на підсумковому контролі

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС). Підсумкова оцінка, як показник результатів вивчення навчальної дисципліни, складається із сумарної кількості балів за поточне оцінювання – 60 балів та підсумкового модуль-контролю (екзамену) – 40 балів, за 100-бальною університетською шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («незадовільно», «задовільно», «добре», «відмінно») та шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС) (F, FX, E, D, C, B, A). Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
Задовільно	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання

Перелік питань для самоконтролю й контролю навчальних досягнень студентів

Модуль 1. Правові та технологічні засади охорони об'єктів інтелектуальної власності у харчовій промисловості

1. Які основні об'єкти права інтелектуальної власності створюються та використовуються на підприємствах харчової промисловості?
2. У чому полягає специфіка співвідношення законодавства про інтелектуальну власність та законодавства про безпечність і якість харчових продуктів?
3. Які особливості правового регулювання новітніх харчових продуктів (*Novel Foods*) та їхнього патентно-правового захисту в Україні та ЄС?
4. Яка роль міжнародних угод (Угода TRIPS, Паризька конвенція) у забезпеченні експорту вітчизняної харчової продукції?
5. У чому полягає відмінність між майновими та особистими немайнновими правами інтелектуальної власності розробника нової харчової технології?
6. Яким критеріям патентності (новизна, винахідницький рівень, промислова придатність) має відповідати новий спосіб виробництва харчового продукту?
7. У чому полягає специфіка патентування біотехнологічних об'єктів у харчовій індустрії (штамів мікроорганізмів, ферментних препаратів, бактеріальних заквасок)?
8. Які особливості складання формули та опису винаходу для складних харчових композицій, рецептур та функціональних інгредієнтів?
9. Порівняйте правовий режим охорони винаходу та корисної моделі для унікального обладнання чи технологічного процесу переробки сировини.

10. Як проводиться патентний пошук у міжнародній базі даних *Espacenet* для встановлення рівня техніки у сфері *FoodTech*?
11. Що таке патентна чистота (*Freedom to Operate — FTO*) харчового продукту та за якими етапами здійснюється її перевірка?
12. Які існують підстави та процедура визнання патенту на харчову технологію або рецептуру недійсним у судовому порядку?
13. У чому полягає суть поняття «перебування об'єкта у рівні техніки» під час обґрунтування винахідницького рівня нової технології екстракції біологічно активних речовин?
14. Як забезпечується правовий захист інновацій у сфері *Green FoodTech* (технологій безвідходної переробки або біорозкладного пакування)?
15. Які існують судові та позасудові (адміністративні, Антимонопольний комітет України) способи захисту прав на об'єкти ІВ у харчовій індустрії?
16. Що таке паралельний імпорту харчових товарів та які правові механізми вичерпання прав застосовуються в Україні?
17. Які види відповідальності (цивільна, адміністративна, кримінальна) передбачені за фальсифікацію харчової продукції та контрафакт?
18. Як здійснюється міжнародна реєстрація торговельних марок харчових продуктів за Мадридською системою?
19. У чому полягають переваги та порядок подання міжнародної патентної заявки за процедурою РСТ для технологій харчової промисловості?
20. Які особливості правового захисту мають рішення у сфері 3D-друку їжі та штучного інтелекту, використаного для створення нових смакових профілів і рецептур?

Модуль 2. Комерціалізація інновацій та захист брендів у харчовій галузі

1. За яких умов рецептура харчового продукту або технологічний регламент можуть охоронятися як комерційна таємниця (*know-how*)?
2. Порівняйте переваги та ризики патентування рецептури харчового продукту порівняно з її захистом у режимі комерційної таємниці.
3. Які організаційно-правові заходи зобов'язане вжити підприємство для запровадження режиму комерційної таємниці щодо кулінарних секретів і технологічних карт?
4. У чому полягає роль Угод про нерозголошення (*NDA*) та Угод про неконкурентію (*NCA*) у взаєминах із розробниками та технологіями підприємства?
5. Які об'єкти авторського права створюються в процесі автоматизації харчового виробництва (ПЗ, алгоритми контролю якості, НАССР-бази даних)?
6. Як охороняються авторські права на оригінальний дизайн упаковки, етикетки чи естетичний вигляд кондитерського виробу?
7. Які типи позначень (словесні, комбіновані, об'ємні, колірні) можуть бути зареєстровані як торговельні марки для харчових продуктів?
8. Які існують абсолютні та відносні підстави для відмови в наданні правової охорони торговельній марці харчового виробу?
9. У чому полягає явище бренду-мімікрії (паразитичного маркетингу) в харчовій галузі та які юридичні механізми захисту від нього існують?
10. Яка специфіка співвідношення приватних торговельних марок ритейлерів (*Private Labels*) та брендів безпосередніх виробників харчової продукції?
11. Що таке географічне зазначення (*GI*) та які відмінності існують між Захищеним найменуванням походження (*PDO*) та Захищеним географічним зазначенням (*PGI*)?
12. Які етапи включає процедура реєстрації та контролю специфікації якості для традиційного українського харчового продукту як географічного зазначення?
13. Як критерії «промислова придатність» та «новизна» застосовуються при реєстрації промислового зразка оригінальної пляшки чи пакувального рішення?
14. Яким чином забезпечується захист торговельної марки харчового підприємства від дострокового припинення її дії у зв'язку з неналежним невикористанням?

29. Які існують види договорів у сфері передачі прав на об'єкти інтелектуальної власності (ліцензійний договір, договір відчуження прав, франчайзинг)?
30. У чому полягає специфіка договору комерційної концесії (франчайзингу) в сфері громадського харчування та крафтового виробництва?
31. Які основні методи (дохідний, витратний, порівняльний) застосовуються для оцінки вартості майнових прав на торговельну марку або патент?
32. Що таке роялті та паушальний платіж у ліцензійних угодах про використання харчових технологій, і як визначається їхній розмір?
33. Як розробляється та впроваджується стратегія інтелектуальної власності (*IP-стратегія*) для інноваційного *FoodTech*-стартапу?
34. Які особливості правонабуття та розподілу майнових прав на службові винаходи, створені технологіями у R&D-відділах харчових компаній?

Рекомендована література

Основна

1. Закон України «Про авторське право і суміжні права» від 01.12.2022 №2811-IX (із наступними змінами та доповненнями). Базовий нормативно-правовий акт, що заклав нові стандарти охорони авторських прав у цифрову епоху.
2. Орлюк О.П., Бутнік-Сіверський О.Б. та ін. Інтелектуальна власність і цифрове право: навч. посібник / за ред. О.П. Орлюк. К. : НДІ інтелектуальної власності НАПрН України, 2023. 340 с.
3. Капіца Ю.М. Штучний інтелект та інтелектуальна власність: правові засади регулювання та практика ЄС і України. К. : Академперіодика, 2023. 210 с.
4. Штефан О.О. Авторське право і суміжні права в Україні: теоретичні та практичні аспекти: підручник. К. : Юрінком Інтер, 2022. 416 с.
5. Андрощук Г.О. Патентна аналітика, трансфер технологій та інтелектуальна власність в умовах цифрової трансформації. К. : НДІ ІВ НАПрН України, 2021. 288 с.
6. Коваль І.Ф. Право промислової власності: навчальний посібник. К. : ВД «Дакор», 2022. 260 с.
7. Дорошенко О.Ф., Потоцький М.Ю. Судовий та позасудовий захист прав інтелектуальної власності: практичний poradnik. К. : ІнтерКонсалтинг, 2023. 312 с.
8. Ромащенко І.О. Цифрові об'єкти та право інтелектуальної власності в цивільному праві України. К. : Юрінком Інтер, 2024. 240 с.
9. Мироненко В.М., Якубівський І.Є. Право інтелектуальної власності України: практикум і навчальний посібник. К. : Алерта, 2023. 350 с.
10. Улітіна О.В., Коваленко К.В. Правовий режим об'єктів інтелектуальної власності в мережі Інтернет та креативних індустріях. Львів : Новий Світ-2000, 2022. 195 с.

Додаткова

1. Аналітичний огляд системи захисту географічних зазначень харчових продуктів в Україні та ЄС / Міністерство аграрної політики та продовольства України. Київ, 2024. 84 с.
2. Патентування біотехнологічних процесів у харчовій промисловості: актуальні проблеми теорії та практики // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Право. 2023. Вип. 78. С.145–151.
3. Особливості захисту комерційної таємниці та ноу-хау на підприємствах харчової індустрії // Економіка та управління АПК. 2022. № 2. С.98–106.
4. Захист прав інтелектуальної власності у сфері Green FoodTech та сталого розвитку // Часопис цивілістики. 2024. Вип. 51. С.62–69.

5. Методологія проведення досліджень на патентну чистоту (FTO) для технологічних ліній у харчовому виробництві // Інтелектуальна власність в Україні. 2023. № 5. С.22–29.
6. Роль географічних зазначень у підвищенні конкурентоспроможності локальних харчових продуктів // Проблеми інноваційно-інвестиційного розвитку. 2023. № 30. С.112–120.

Інформаційне забезпечення

1. Система підтримки дистанційного навчання “Moodle”.
<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=9527>
2. ARCher - інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича <https://archer.chnu.edu.ua/>
3. Науково-популярний портал навчальних відео <https://www.youtube.com/user/TheSciGuys>

Політика академічної доброчесності

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

- «Кодекс академічної доброчесності та етики Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-ta-etyky-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yurii-fedkovycha/>

- «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha/>