



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ»

Компонента освітньої програми – *обов'язкова* (3 кредити)

Освітньо-професійна програма	ЕКСПЕРТИЗА ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ІЗ СУБТРОПІЧНОЇ СИРОВИНИ
Спеціальність	G13 Харчові технології
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача	Кобаса Ігор Михайлович, професор, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/kobasa-ihormykhailovych/
Контактний тел.	+380664168700
E-mail:	i.kobasa@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=9527
Консультації	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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.

Мета: 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.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

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).
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); • процедура подання та розгляду патентної заявки в Україні та закордоном.
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, формування самих продуктів (кондитерські вироби, сири тощо).
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; • 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; • франшиза як комплексний об'єкт інтелектуальної власності; • патентна інформація та патентний пошук: методика перевірки патентної чистоти; • захист прав інтелектуальної власності.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: проблемні й оглядові лекції, лабораторні та практичні заняття, заняття із застосуванням комп'ютерної техніки, відео-лекції засобами GoogleMeet, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle.

Методи: проблемний виклад матеріалу, частково-пошукові та дослідницькі лабораторні практикуми, презентації, консультації і дискусії, лабораторні роботи, дистанційні консультації та ін.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

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

Підсумковий контроль – екзамен.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО 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/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbu.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=9527>

2. дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

ПОКЛИКАННЯ НА РОБОЧУ ПРОГРАМУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/mahisterska-op-ekspertyza-ta-tekhnohii-produktiv-iz-subtropichnoi-syrovyny-g13-kharchovi-tekhnohii/>