

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



**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства*

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18
Виробництво та технології

« 11 » 04 2024 р. протокол № 4.

Реєстраційний номер в Навчальному відділі

К 11-08

1. Загальна інформація

Кафедра: Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
Викладач: Шалений Володимир Анатолійович, доцент кафедри торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом, кандидат економічних наук



Профайл **Контакти:**
e-mail: shalenyu_tz@ukr.net
(048) 712-41-43

Освітній компонент викладається на I курсі у II семестрі здобувачів денної та заочної форми навчання

Кількість: кредитів: 3,0; годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	30	14	16
заочна	12	6	6
Самостійна робота, годин	Денна –60		Заочна – 78

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Програма навчальної дисципліни надає здобувачам знання щодо складових системи інтелектуальної власності в Україні та міжнародної системи охорони інтелектуальної власності; проведення аналізу алгоритмів правової охорони об'єктів патентного права та нетрадиційних об'єктів інтелектуальної власності; аналізу алгоритму правової охорони об'єктів авторського права, вивченню прав та обов'язків власників охоронних документів на об'єкти права інтелектуальної власності; механізмів захисту прав інтелектуальної власності у разі їх порушення.

В курсі також розглядаються практичні аспекти створення об'єктів промислової власності, їх державної реєстрації, особливостей ціноутворення та актуальних інструментів реалізації прав власності.

Знання та практичні навички, які набуваються в процесі вивчення дисципліни, потрібні здобувачам як для виконання кваліфікаційної роботи, так і в практичній діяльності у сфері харчових технологій.

Освітній компонент «Інтелектуальна власність» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітньої компоненти «Ділова та професійна мова».

3. Мета освітнього компоненту

Мета дисципліни «Інтелектуальна власність» – сприяння оволодінню здобувачами вищої освіти знаннями та практичними навичками щодо створення та управління об'єктами інтелектуальної власності, особливостями набуття, реалізації та захисту майнових прав, забезпечення здобувачів вищої освіти комплексом знань, умінь та навичок, необхідних для орієнтації в потоці наукової і інноваційно-технічної інформації та застосування їх у професійній діяльності.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Інтелектуальна власність» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в *Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 "Харчові технології"* та *освітньо-професійної програми "Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства" підготовки магістра.*

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.

Програмні результати навчання:

РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері 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.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. «Теоретичні основи створення та використання об'єктів інтелектуальної власності»			
1	Вступ до інтелектуальної власності. Інтелектуальна власність як економіко-правова категорія. Засади інтелектуальної власності в аспекті соціальної відповідальності та свідомості. Еволюція теоретичних уявлень про зміст та структуру відносин власності. Роль інтелектуальної власності в інформаційному суспільстві та в умовах діджиталізації господарських процесів.	2	0,5
2	Сутність та структура промислової власності. Види об'єктів промислової власності. Засоби індивідуалізації учасників цивільного обігу товарів і послуг як важлива складова інтелектуальної власності. Відносини щодо нетрадиційних об'єктів інтелектуальної власності.	2	1
3	Особливості формування та розвитку авторського та суміжних прав. Сутність та специфіка авторського права. Особливості формування та реалізації суміжних прав.	2	0,5
4	Міжнародне співробітництво в сфері інтелектуальної власності. Проблеми формування глобального ринку прав на об'єкти інтелектуальної власності. Міжнародне співробітництво у сфері патентного права. Міжнародні аспекти охорони та захисту авторського та суміжних прав. Використання міжнародних інформаційних ресурсів з регулювання відносин у сфері об'єктів інтелектуальної власності.	1	0,5
5	Формування інституту інтелектуальної власності в Україні.	1	0,5

	Роль та значення інтелектуальної власності у формуванні національної інноваційної системи. Проблеми та перспективи розвитку інтелектуальної власності в Україні. Використання вітчизняних інформаційних ресурсів з регулювання відносин у сфері об'єктів інтелектуальної власності.		
Змістовний модуль 2. «Економіко-правові аспекти інтелектуальної власності»			
6	Актуальні питання комерціалізації інтелектуальної власності. Сутність і механізм комерціалізації інтелектуальної власності. Необхідність захисту інтелектуальної власності у сфері харчових технологій. Технологія створення об'єктів промислової інтелектуальної власності (винахід, корисна модель), етапи підготовки документів на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. Організаційне та юридичне забезпечення створених об'єктів промислової інтелектуальної власності (винахід, корисна модель). Ліцензійні угоди, їх структура та класифікація. Економічна ефективність ліцензування	2	1
7	Охорона та захист прав інтелектуальної власності. Потреба охорони та захисту прав інтелектуальної власності. Охорона прав промислової власності. Охорона авторського та суміжних прав. Відповідальність за порушення вимог щодо використання об'єктів інтелектуальної власності. Механізми захисту об'єктів інтелектуальної власності у сфері харчових технологій.	2	1
8	Управління інтелектуальною власністю. Поняття управління інтелектуальною власністю: умови та принципи. Життєвий цикл об'єкта інтелектуальної власності. Маркетинг інтелектуальної власності	2	1
Разом за ОК:		14	6

5.2 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Алгоритм пошуку, систематизації та аналізу патентів та іншої науково-технічної інформації з різних джерел для вирішення поставлених задач. Патентний пошук у вітчизняних базах даних	2	1
2	Патентний пошук у міжнародних базах даних	2	1
3	Викладення суті винаходу (корисної моделі), складання формули	4	2
4	Оформлення документів заявки на винахід (корисну модель)	4	1
5	Ціноутворення об'єктів інтелектуальної власності	4	1
Всього за ОК:		16	6

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Опрацювання лекційного матеріалу	10	15
	Тема 1. Вступ до інтелектуальної власності	1	2
	Тема 2. Сутність та структура промислової власності	1	2
	Тема 3. Особливості формування та розвитку авторського та суміжних прав	1	1
	Тема 4. Охорона та захист прав інтелектуальної власності	1	2
	Тема 5. Актуальні питання комерціалізації інтелектуальної власності	2	2
	Тема 6. Міжнародне співробітництво в сфері інтелектуальної власності	1	2

	Тема 7. Формування інституту інтелектуальної власності в Україні	1	2
	Тема 8. Управління інтелектуальною власністю	2	2
2.	Підготовка до практичних занять	10	15
	Тема 1. Алгоритм пошуку, систематизації та аналізу патентів та іншої науково-технічної інформації з різних джерел для вирішення поставлених задач. Патентний пошук у вітчизняних базах даних	2	3
	Тема 2. Патентний пошук у міжнародних базах даних	2	3
	Тема 3. Викладення суті винаходу (корисної моделі), складання формули	2	3
	Тема 4. Оформлення документів заявки на винахід (корисну модель)	2	3
	Тема 5. Ціноутворення об'єктів інтелектуальної власності	2	3
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	20	20
	Тема 9. Комерційна концесія (франчайзинг): поняття, світовий досвід, оцінка ефективності застосування	20	20
4	Виконання індивідуальних завдань	20	28
	Всього	60	78

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
- 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. «Теоретичні основи створення та використання об'єктів інтелектуальної власності»		
Практичні роботи*	15	15
Індивідуальне завдання	20	20
Модульний контроль	15	15
Всього за змістовний модуль 1	50	50
Змістовний модуль 2. «Економіко-правові аспекти інтелектуальної власності»		
Практичні роботи*	10	10
Самостійна робота*	5	5
Індивідуальне завдання	20	20
Модульний контроль	15	15
Всього за змістовний модуль 2	50	50

Всього	100	100
--------	-----	-----

*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

Модульний контроль

13-15 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
9-12 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	добре
5-8 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-4 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Практичні роботи (оцінювання однієї роботи)

4,5 - 5 балів	Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Практична робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Практична робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Практична робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Індивідуальне завдання

18-20 балів	Індивідуальне завдання виконане та вчасно захищене, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
14-17 балів	Індивідуальне завдання виконане та вчасно захищене, при відповіді допущені помилки	дуже добре
10 – 13 балів	Індивідуальне завдання виконане, допущені помилки	добре
5 – 9 балів	Індивідуальне завдання виконане, допущені грубі помилки	достатньо
0-4 балів	Індивідуальне завдання не виконане або повністю не відповідає вимогам	незадовільно

Самостійна робота (оцінювання)

5 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4 бали	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3 бали	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2 бали	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
1 бал	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	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; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозговий штурм, проектний метод), тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання скетчів за темами лекцій, реферування (конспектування)

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Методи оцінювання об'єктів інтелектуальної промислової власності [Текст]: монографія Л. О. Іванова, Б. А. Ломовцев, Є. В. Іваненко, П. Б. Ломовцев; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2020. – 84 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1306695>

2. Інноваційні процеси та оцінювання малого бізнесу в харчовій галузі [Текст]: монографія / Л. О. Іванова, І. І. Шофул, С. В. Малих, Л. М. Сагач; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2020. – 170 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1306094>

3. Handbook of intellectual property research : lenses, methods, and perspectives [Електронний ресурс] / edited by : Irene Calboli, Maria Lilla Montagnani. — Oxford, United Kingdom ; New York, NY : Oxford University Press, 2021. — 876 p.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2101418>

4. Економіка та бізнес-інновації [Електронний ресурс] = Economics and Business Innovation : підручник / Л. Г. Мельник, О. І. Карінцева, Ю. М. Завдов'єва та ін.; за ред. Л. Г. Мельника, О. І. Карінцевої. — Суми : Унів. книга, 2023. — 702 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2106505>

5. Ефективність використання інноваційно-інвестиційного потенціалу продовольчого бізнесу [Текст]: монографія / Н. Й. Басюркіна, Н. С. Белали, Т. В. Бордун та ін.; за ред. Ю. О. Бровкіної; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : ОНАХТ, 2020. —

151 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1308248>

6. Алгоритми формування та оцінювання інтелектуальної власності [Текст] : монографія / Л. О. Іванова, Ф. А. Трішин, В. П. Малих, І. І. Шофул. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — 160 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 134-138.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1280161>

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](#) та [роботодавців](#).

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Володимир ШАЛЕНИЙ

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Протокол від « 29 » _____ 01 _____ 2024 р. № 9

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

Наталія БАСЮРКІНА

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства» д.т.н., доцент, завідувач кафедри

технології вина та сенсорного аналізу

/ПІДПИСАНО/

Оксана ТКАЧЕНКО