



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ТА КОМЕРЦІАЛІЗАЦІЯ НАУКОВИХ РОЗРОБОК

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	нормативна фахова
освітня програма	Харчові технології	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Третій (доктор філософії)	кафедра	економіки та бізнесу

ВИКЛАДАЧ

Гросул Вікторія Анатоліївна



Вища освіта – спеціальність Економіка та управління в торгівлі та громадському харчуванні

Науковий ступінь – доктор економічних наук, 08.00.04 - Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)

Вчене звання – професор кафедри економіки підприємств харчування та торгівлі

Досвід роботи – більше 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка більше 5 наукових публікацій за тематикою дисципліни;
- керівниця міжнародного наукового проекту за програмою Erasmus+ Ключова дія 2: Cooperation for Innovation and the exchange of good practices (Співпраця в області інновацій та обміну передовим досвідом); Тип проекту: Partnership for Entrepreneurship (Партнерство для підприємництва);
- керівниця наукових тем за тематикою дисципліни;
- учасниця наукових і методичних конференцій за тематикою дисципліни

телефон	+380992240927	електронна пошта	V.grosul@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	-------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ

Мета	формування у здобувачів вищої освіти компетентностей щодо організаційно-економічного забезпечення конкурентоспроможності та комерціалізації результатів наукових досліджень і розробок в області харчових технологій
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, робота у групах, електронне навчання
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність оцінювання конкурентоспроможності наукової розробки в області харчових технологій та потенціалу її комерціалізації, обґрунтовуючи свої висновки з використанням відповідного методичного інструментарію/контроль виконання самостійної роботи; • уміння щодо обґрунтування пропозицій для фінансування проектів наукових досліджень в області харчових технологій з урахуванням соціальних, економічних, екологічних та правових аспектів їх реалізації/контроль виконання самостійної роботи
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 20 годин лекції; 20 годин семінарські заняття; поточний контроль; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань; активність
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	СК2 Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні продукти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації	Програмні результати навчання	РН6 Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів
	СК4 Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій		РН7 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

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Модуль 1				
Лекція 1	Сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій. Ефекти та ефективність наукових розробок	СЗ-1	Обговорення питань в рамках виконання самостійної роботи. Дискусія щодо тенденцій розвитку харчових технологій. Оцінювання ефективності наукової розробки з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.	Підготовка повідомлень щодо інноваційної активності підприємств з виробництва харчових продуктів в Україні; соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів наукових розробок в галузі харчових технологій
Лекція 2	Конкурентоспроможність і конкурентний аналіз в сфері харчових технологій	СЗ-2	Обговорення питань в рамках виконання самостійної роботи. Оцінювання конкурентоспроможності технології виробництва харчових продуктів.	Підготовка повідомлення щодо інструментів оцінювання конкурентоспроможності технології виробництва харчових продуктів
Лекція 3	Комерціалізація результатів реалізації інноваційних технологій в сфері харчових виробництв	СЗ-3	Обговорення питань в рамках виконання самостійної роботи. Інструменти конкурентного аналізу на ринках харчової галузі. Чинники та передумови розроблення та реалізації комплексних інноваційних продуктів	Підготовка повідомлення щодо інструментів конкурентного аналізу на ринках харчової галузі
Лекція 4	Комплексна оцінка інноваційної технології як об'єкта комерціалізації	СЗ-4	Обговорення питань в рамках виконання самостійної роботи. Інструменти оцінювання інноваційної технології як об'єкта комерціалізації. Соціальні, економічні, екологічні і правові аспекти інноваційної технології як об'єкта комерціалізації	Підготовка повідомлення щодо інструментів оцінювання інноваційної технології як об'єкта комерціалізації
Лекція 5	Організаційно-правове забезпечення комерціалізації результатів наукових досліджень і розробок в сфері харчових технологій	СЗ-5	Обговорення питань в рамках виконання самостійної роботи. Вибір способу комерціалізації результату наукового дослідження. Тестування	Підготовка повідомлення щодо забезпечення захисту інтелектуальної власності
Модуль 2				
Лекція 6	Управління інноваційними проектами в сфері харчових технологій	СЗ-6	Обговорення питань в рамках виконання самостійної роботи. Наукоємні виробництва. Обґрунтування ефективності інноваційного проекту	Підготовка повідомлення щодо організації наукоємних виробництв
Лекція 7	Трансфер наукових розробок	СЗ-7	Обговорення питань в рамках виконання самостійної роботи. Міжнародне співробітництво України у сфері трансферу технологій. Ціноутворення на ринку технологій	Підготовка повідомлення щодо міжнародного співробітництва України у сфері трансферу технологій
Лекція 8	Оцінювання вартості результатів наукових розробок в сфері харчових технологій	СЗ-8	Обговорення питань в рамках виконання самостійної роботи. Оцінювання вартості результатів наукових розробок в сфері харчових технологій	Підготовка повідомлення щодо методів оцінювання вартості об'єктів інтелектуальної власності
Лекція 9	Стратегії трансфера інноваційних технологій	СЗ-9	Обговорення питань в рамках виконання самостійної роботи. Вибір стратегії комерціалізації результатів наукових досліджень	Підготовка повідомлення щодо системи міжнародних угод комерціалізації наукової розробки
Лекція 10	Ефективність трансферу інновацій в сфері харчових технологій	СЗ-10	Обговорення питань в рамках виконання самостійної роботи. Оцінювання ефективності трансферу інновацій. Тестування	Підготовка повідомлення щодо інструментів оцінки ефективності трансферу інновацій

Самостійна робота

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Методика визначення економічної ефективності витрат на наукові дослідження і розробки та їх впровадження у виробництво. Електронний ресурс режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0218569-01#Text>
2. Методичні рекомендації з комерціалізації розробок, створених в результаті науково-технічної діяльності. Затверджені Наказом Державного комітету України з питань науки, інновацій та інформатизації від 13.09.2010 № 18. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: document.ua/pro-zatverdzhennja-metodichnih-rekomendacii-doc35178.html
3. Економіка ресторанного господарства : навч. посібник / Н. О. Власова [та ін.] ; ред. Н. О. Власова ; ХДУХТ. – 2-ге вид., стер. – Харків : Світ книг, 2019. – 389 с.

Методичне забезпечення

1. Гросул В.А. Інноваційний менеджмент : практикум / В.А. Гросул, О. М. Филипченко, Л. М. Смокова. – Харків : ФОР Іванченко, 2021. – 88 с.
2. Гросул В.А. Інноваційний менеджмент : конспект лекцій / В.А. Гросул, О.М. Филипченко, Л.М. Смокова. – Харків : Видавництво Іванченко І.С., 2020. – 128 с.
3. Doing Business in Armenia, Belarus, Georgia, Latvia, Moldova, Ukraine / Handbook – Kharkiv : Publishing House I. Ivanchenko, 2019. – 286 p.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100-бальна ECTS	40	виконання завдання під час заліку
Поточне оцінювання	60 - бальна ECTS	30	самостійна робота
		30	виконання завдань під час тестування

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватись кодексу академічної доброчесності та вимог відповідно до «Положення про академічну доброчесність та етику академічних відносин» ДБТУ; виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.