

KARTA MODUŁU 2020/2021

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:		Dietetyka					
Poziom studiów:		I stopień					
Profil studiów:		praktyczny					
Forma studiów:		stacjonarne					
Nazwa modułu:		Ochrona własności intelektualnej					
Rodzaj modułu:		Obowiązkowy					
Język wykładowy:		Język polski*					
Rok studiów:	2	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	4	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	1	15	-	-	-	-	-
Forma zaliczenia:		Zaliczenie na ocenę					
Wymagania wstępne:		brak					
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
Cel 1: Zdobyć wiedzy w zakresie podstawowych pojęć i zasad dotyczących ochrony własności intelektualnej (w tym prawa autorskiego i prawa własności przemysłowej) w zakresie związanym z kierunkiem studiów.							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
wiedzy:							
1	Zna prawo w zakresie ochrony własności intelektualnej.					K1D_W27	Kolokwium
umiejętności:							
1	Student potrafi wykorzystywać wiedzę z zakresu prawa oraz zjawisk społecznych i gospodarczych w odniesieniu do wykonywanego zawodu.					K1D_U24	Obserwacja
IV. TREŚCI PROGRAMOWE							
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)							
Wykład							
Kod	Tematyka zajęć						Liczba godzin S
Wykład 1	Wprowadzenie: własność intelektualna, własność przemysłowa, prawo wyłączne.						2
Wykład 2	Prawo autorskie. Podstawowe pojęcia występujące w prawie autorskim. Rodzaje utworów chronionych prawem autorskim. Prawa twórców.						3
Wykład 3	Prawo autorskie. Utwory pracownicze. Autorskie prawa osobiste i prawa majątkowe. Współtwórcy, dzieła wspólne. Rodzaje utworów.						3
Wykład 4	Własność przemysłowa. Ochrona własności przemysłowej w Polsce. Źródła praw do własności przemysłowej. Własność chroniona na podstawie decyzji Urzędu Patentowego RP. Podmiot praw wyłącznych.						3

Wykład 5	Odpowiedzialność za naruszenie praw własności przemysłowej. Postępowanie przed Urzędem Patentowym RP: Dokumentacja zgłoszeniowa. Opłaty. Postępowanie administracyjne.	2
Wykład 6	Ochrona własności intelektualnej w uczelniach.	2
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
1. Metody kształcenia: - Wykład multimedialny - Wykład problemowy - Studium przypadku - Dyskusja, praca w zespole - Studium literatury 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: - Projektor/tablica multimedialna		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		
Forma zaliczenia modułu. Zaliczenie na ocenę Kryteria oceny formującej***: - Krótkie zadania domowe - Aktywność na zajęciach - Kolokwium - Obserwacja Kryteria oceny podsumowującej*** 5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. 4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. 4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. 3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. 3,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. 2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie na zajęciach, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. Ocena podsumowująca***: Średnia arytmetyczna ocen formujących.		
VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA		
Kategoria		Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)		15
Udział w wykładach		-
Udział w innych formach zajęć		-
Inne (-)		-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)		
Przygotowanie do wykładu		10
Przygotowanie do innych form zajęć		-
Przygotowanie do egzaminu		-

Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	-
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	-
Łączna liczba godzin	25
Punkty ECTS za moduł	1
VIII. ZALECANA LITERATURA	
Literatura podstawowa: 1. Sieńczyło-Chlabicz J. (red.).Prawo własności intelektualnej. Teoria i praktyka. Wydawnictwo Wolters Kluwer Polska. 2021. 2. Michniewicz G. Ochrona własności intelektualnej. Wydawnictwo C. H. Beck. 2016.	
Literatura uzupełniająca: 1. Literatura tematyczna.	

*należy odpowiednio wypełnić

**należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

*** należy wpisać odpowiednie kryteria oceny