

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	1015-6-TP1-D2-TK	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Turystyka kulinarna
	angielskim	Culinary tourism

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Turystyka prozdrowotna
1.2. Forma studiów	Stacjonarne
1.3. Poziom studiów	Pierwszego stopnia licencjackie
1.4. Profil studiów	ogólnoakademicki
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	dr hab. prof. UJK Mirosław Mularczyk
1.6. Kontakt	41 349 63 99; miroslaw.mularczyk@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	polski
2.2. Wymagania wstępne	brak

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykład, laboratorium	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Metoda studiów przykładowych, dyskusja, prezentacja multimedialna	
3.5. Wykaz literatury	Podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Kowalczyk A., 2008, Turystyka kulinarna jako element turystyki kulturowej. Rocznik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji w Warszawie, 7, s. 22-30. Stasiak A., 2015, Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce, [w:] B. Krakowiak, A. Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, ROTWŁ, Łódź, s. 119-150. <p>Woźniczko M., Jędrzyiak T., Orłowski D., 2015, Turystyka kulinarna. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.</p>
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> Stasiak A., 2016, Turystyka kulinarna w gospodarce doświadczeń. Turystyka Kulturowa, 5/2016, s. 6-28 Stasiak A., 2007, Gastronomia jako produkt turystyczny. Turystyka i Hotelarstwo, 11, s. 103-132. Allaire-Graham E. S., 2014, Tour de cookery: food on the Grand Tour, or a journey from London to Italy and back, through parmezant cheese, garlick, and macaroni, „Travel Poetics”, vol. 1, no. 1, s. 111-132.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)

Wykład:

C1 – Poznanie turystyki kulinarnej jako element turystyki kulturowej.

C2 – Poznanie głównych form i typów turystyki kulinarnej

C3 – Poznanie różnych typów produktów turystycznych wykorzystujących potencjał gastronomiczny wybranych regionów Polski i świata.

Laboratorium:

C1 - Kształtowanie umiejętności kreowania nowych produktów w zakresie turystyki kulinarnej.

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się		
Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (W)	3	Zaliczy kolokwium w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi - 51-60% odpowiedzi poprawnych
	3,5	Zaliczy kolokwium w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi - 61-70% odpowiedzi poprawnych
	4	Zaliczy kolokwium w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi - 71-80% odpowiedzi poprawnych
	4,5	Zaliczy kolokwium w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi - 81-90% odpowiedzi poprawnych
	5	Zaliczy kolokwium w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi - 91-100% odpowiedzi poprawnych
Laboratorium (L)	3	51%-60% maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i projekt (z wagą: ćwiczenia – 50%, prezentacja – 20 %, projekt – 30%)
	3,5	61%-70% maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i projekt (z wagą: ćwiczenia – 50%, prezentacja – 20 %, projekt – 30%)
	4	71%-80% maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i projekt (z wagą: ćwiczenia – 50%, prezentacja – 20 %, projekt – 30%)
	4,5	81%-90% maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i projekt (z wagą: ćwiczenia – 50%, prezentacja – 20 %, projekt – 30%)
	5	91%-100% maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i projekt (z wagą: ćwiczenia – 50%, prezentacja – 20 %, projekt – 30%)

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
	Studia stacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	45
<i>Udział w wykładach</i>	15
<i>Udział w laboratoriach</i>	30
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	30
<i>Przygotowanie do laboratorium</i>	10
<i>Przygotowanie kolokwium</i>	5
<i>Zebranie materiałów do projektu</i>	10
<i>Opracowanie prezentacji multimedialnej</i>	5
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75
PUNKTY ECTS za przedmiot	3

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....