

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	1015.6.TZ2.D.TK	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Turystyka kulinarna
	angielskim	Culinary tourism

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Turystyka zrównoważona
1.2. Forma studiów	Stacjonarne, niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Drugiego stopnia, magisterskie
1.4. Profil studiów	ogólnoakademicki
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	dr hab. Mirosław Mularczyk, prof. UJK
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	Podstawowa wiedza z zakresu turystyki kulturowej

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Studia stacjonarne: konwersatoriu (30 godz.) Studia niestacjonarne (30 godz.)	
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, prezentacje	
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. Woźniczko M., Jędrzyk T., Orłowski D., 2015, Turystyka kulinarna. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
	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 parmesan cheese, garlic, and macaroni, „Travel Poetics”, vol. 1, no. 1, s. 111-132.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

3.6. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)
<p>Konwersatorium:</p> <p>C1 – Poznanie turystyki kulinarnej jako element turystyki kulturowej.</p> <p>C2 – Poznanie głównych form i typów turystyki kulinarnej</p> <p>C3 – poznanie różnych typów produktów turystycznych wykorzystujących potencjał gastronomiczny wybranych regionów Polski i Świata.</p> <p>C4 - Kształtowanie umiejętności kreowania nowych produktów turystycznych.</p>
4.2 Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)
<p>Konwersatorium:</p> <p>Turystyka kulinarna – definicje i klasyfikacje. Produkt gastronomiczny – definicja, cechy, komponenty. Europejski system ochrony i wyróżniania produktów regionalnych. Regionalne produkty gastronomiczne w Polsce i na świecie. Symbole kulinarne wybranych regionów w Polsce i na świecie. Symbole kulinarne regionu świętokrzyskiego. Wydarzenia, muzea, szlaki o charakterze gastronomicznym w Polsce i na świecie. Propozycja wycieczki o charakterze kulinarnym do dowolnie wybranego regionu.</p>

4.3 Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Wyjaśnia współczesne trendy, kierunki i koncepcje rozwoju turystyki kulinarnej.	TZ2A_W03
W02	Analizuje fakty, obiekty i zjawiska związane z turystyką kulinarną na szczeblu globalnym, krajowym, regionalnym i lokalnym.	TZ2A_W05
W03	Wyjaśnia znaczenie różnorodności struktur i instytucji społeczno-ekonomicznych dla rozwoju turystyki kulinarnej.	TZ2A_W11
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Krytycznie analizuje zjawiska i procesy związane z rozwojem turystyki kulinarnej zachodzące w skali lokalnej, regionalnej i globalnej.	TZ2A_U06
U02	Formuluje opinie, komunikuje się ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców i prowadzi debaty na tematy związane z turystyką kulinarną według określonych zasad metodologicznych, z wykorzystaniem wybranych ujęć teoretycznych, doбором wiarygodnych materiałów źródłowych i zachowaniem praw autorskich.	TZ2A_U07
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Uznaje znaczenie wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz krytycznie ocenia informacje z różnych źródeł.	TZ2A_K01

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)													
	Egzamin ustny/pisemny		Kolokwium		Projekt		Aktywność na zajęciach		Praca własna		Praca w grupie		Inne (dyskusja, prezentacje)	
	Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć	
						K		K		K				K
W01						X		X		X				X
W02						X		X		X				X
W03						X		X		X				X
U01						X		X		X				X
U02						X		X		X				X
K01						X		X		X				X

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Konwersatorium (K)	3	51%-60% maksymalnej oceny ciągłej semestralnej
	3,5	61%-70% maksymalnej oceny ciągłej semestralnej
	4	71%-80% maksymalnej oceny ciągłej semestralnej
	4,5	81%-90% maksymalnej oceny ciągłej semestralnej
	5	91%-100% maksymalnej oceny ciągłej semestralnej

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne

<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	30	15
<i>Udział w konwersatoriach</i>	30	15
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	45	60
<i>Przygotowanie do konwersatorium</i>	20	30
<i>Zebranie materiałów do projektu, kwerenda internetowa</i>	15	20
<i>Opracowanie prezentacji multimedialnej</i>	10	10
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot	3	3

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

.....