**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów | Doradztwo w obszarach wiejskich |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Turystyka kulinarna  Culinary tourism |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | obowiązkowy |
| Poziom studiów | drugiego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | II |
| Semestr dla kierunku | 2 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (1,32 / 0,68) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | prof. dr hab. Andrzej Junkuszew |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Hodowli Zwierząt i Doradztwa rolniczego |
| Cel modułu | Zapoznanie studentów z rolą jaką w rozwoju obszarów wiejskich może pełnić turystyka kulinarna |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| 1. Ma wiedzę z zakresu racjonalnego wykorzystania turystyki w rozwoju obszarów wiejskich. |
| Umiejętności: |
| 1. Potrafi wykorzystywać wiedzę na temat potrzeb obszarów wiejskich w celu ich rozwoju. |
| Kompetencje społeczne: |
| 1. Potrafi współdziałać i dyskutować. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego  W1- DO2 \_W02  U1-DO2 \_U01  K1- DO2\_K04 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Nie dotyczy |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | brak |
| Treści programowe modułu | Moduł zapoznaje studentów ze znaczeniem turystyki kulinarnej dla rozwoju obszarów wiejskich. Omawia znaczenie oraz szanse jakie stwarza wykorzystanie produktów rodzimych w promocji regionu. Zapoznaje studentów z dobrymi praktykami w tej dziedzinie zarówno w kraju jak i zagranicą. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | **Literatura podstawowa:**   1. Woźniczko Magdalena Anna, Jędrysiak Tadeusz, Orłowski Dominik Turystyka kulinatrna Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne 2015   2.Armin Mikos von Rohrscheidt Turystyka kulturowa fenomen, potencjał, perspektywy Wydawnictwo KulTour.pl 2010  **Literatura uzupełniająca:**  Ogólnodostępne pozycje literatury związane z kulinariami |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Dyskusja, wykład. Uwzględnione jest nauczanie i uczenie się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, U1- Ocena prezentacji  K1 -ocena aktywności na zajęciach, ocena dyskusji  DOKUMENTOWANIE OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ w formie: zaliczenie końcowe przedmiotu- archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej,  Szczegółowe kryteria przy ocenie sprawdzianu testowego student wykazuje  − dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub  umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy  punktów określających maksymalny poziom  wiedzy lub umiejętności oraz odpowiednio  − dostateczny plus (3,5) – od 61 do 70%  − dobry (4,0) – od 71 do 80%  − plus dobry (4,5) – od 81 do 90%  bardzo dobry (5,0) – powyżej 91%. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Na ocenę końcową ma wpływ ocena z aktywności a  zajęciach (10%), ocena merytorycznej dyskusji  (10%), ocena sprawdzianu testowego (80%). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.. |
| Bilans punktów ECTS | Kontaktowe  Wykłady 15 / 0,6 ECTS  Konsultacje 3 / 0,12 ECTS  Ćwiczenia 15 / 0,6 ECTS  Łącznie 33 godz. (1,32 ECTS)  Niekontaktowe  − przygotowanie do zajęć 7 godz./0,28 ECTS  - przygotowanie prezentacji 10 godz./0,4 ECTS  Łącznie 17 godz. 0,68 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Wykłady 15godz  Konsultacje 3 godz.  Ćwiczenia 15 godz.  Łącznie 33 godz. |