



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Hotelarstwo i gastronomii
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	I/ II stopnia

Nazwa przedmiotu	Slow Food	HG_MKPR_S_7 HG_MKPR_NST_7	
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 60h Studia niestacjonarne – 8h		
• wykłady • ćwiczenia	Studia stacjonarne – 0h Studia niestacjonarne – 4h		
Cele kształcenia:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie studentów z podstawowymi definicjami dotyczącymi zagadnienia Slow Food. 2. Omówienie koncepcji Slow Food i znaczenia dla człowieka w dobie technologii oraz chorób cywilizacyjnych. 3. Działania gospodarcze, przykłady z zakresu turystyki, gastronomii i dziedzictwa kulturowego z wykorzystaniem promocji kulinarnych dóbr. 4. Promocja i marketing dla Slow Food. 		
Efekty kształcenia dla przedmiotu	SLOW FOOD		
Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:	Odniesienie efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
W01	Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z kierunkiem turystyki i rekreacji	K_W01	P7S_WG
W02	Ma pogłębioną wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	K_W11	P7S_WG
W03	Rozumie zasady funkcjonowania przedsiębiorstw w branży hotelarskiej, gastronomicznej i turystycznej	K_W13	P7S_WK
U01	Potrafi posługiwać się nowoczesnymi technologiami informatycznymi w zakresie turystyki i rekreacji	K_U02	P7S_UW
U02	Potrafi sformułować plan działań odpowiadający potrzebom konsumenta, klienta i gościa	K_U07	P7S_UU
U03	Posiada umiejętność przygotowania i opracowań i prezentacji w zakresie dyscypliny naukowej właściwej dla kierunku turystyka i rekreacja	K_U10	P7S_UW
U04	Posiada umiejętności wykorzystania aspektów promocji zdrowego stylu życia w praktyce	K_U13	P7S_UW
K01	Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych w stosunku do siebie i innych	K_K01	P7S_KR
K02	Jest aktywny w uczestnictwie w pracach grupy przyjmując różne role	K_K03	P7S_KO
K03	Potrafi dbać o bezpieczeństwo własne i otoczenia w każdym aspekcie podjętych działań	K_K05	P7S_KR
K04	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy i efektywny ekonomicznie	K_K07	P7S_KO

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Forma oceny			
	Wykład z dyskusją	Prezentacja multimedialna	Praca na zajęciach	Zaliczenie przedmiotu / Egzamin
W01÷W03	x	x	x	x
U01÷U04	x	x	x	x
K01÷K04	x	x	x	x

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
Wykłady		
1.	<p>SLOW FOOD – ALTERNATYWĄ DLA SPOŁECZEŃSTWA XXI WIEKU.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Definicje dla zagadnienia slow food. – Koncepcje, idee, założenia dla slow food. – Wymiar slow food w życiu ludzi XXI wieku. – Strategie informacyjne o slow food. 	<p>K_W01 K_U02 K_U10</p>
2.	<p>EWOLUCJA SLOW FOOD.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Problemy zdrowotne a ewolucja slow food. – Jakość żywności kiedyś a dzisiaj w gastronomii. 	<p>K_W11 K_W13 K_U10 K_U13</p>
3.	<p>SLOW FOOD KONCEPCJE MARKETINGU DLA RESTAURACJI.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wpływ zmian cywilizacyjnych na szukanie nowych rozwiązań w żywności. – Oddziaływanie cywilizacji na szukanie alternatywy dla restauratorów. – Odbiorcy slow food. 	<p>K_W11 K_W13</p>
4.	<p>PROJEKTOWANIE ŻYWNOŚCI – SLOW FOOD.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Różnorodność form surowców w produkcji żywności. – Projektowanie starych i nowych smaków. 	<p>K_W11 K_W13 K_K01 K_K03 K_K05 K_K07</p>
5.	<p>SLOW FOOD WARTOŚCIĄ DODANĄ DO TRADYCYJNEJ I NOWOCZESNEJ KUCHNI.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kulinarne rewolucje i powroty do regionalnych smaków. – Reklama i promocja smaków zapomnianych, tradycyjnych, regionalnych. 	<p>K_W11 K_W13 K_K03 K_K05 K_K07</p>
6.	<p>INSTRUMENTY WSPARCIA SLOW FOOD.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Unijne strategie projekty dla ochrony regionalnych i tradycyjnych produktów żywnościowych. – Eventy, akcje kulinarnych wydarzeń związanych z turystyką kulinarną. 	<p>K_W01 K_W11 K_W13 K_K03 K_K05 K_K07</p>
7.	<p>ZNACZENIE SLOW FOOD DLA CZŁOWIEKA.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Promowanie żywności tradycyjnej, regionalnej – slow food symbolem prozdrowotnego stylu życia. – Choroby cywilizacyjne a slow food. – Rozwój turystyki smaku w turystyce społeczeństw. 	<p>K_W11 K_W13 K_U02 K_U10</p>
8.	<p>MIEJSCE SLOW FOOD W KONCEPCJI USŁUG EKOSYSTEMOWYCH W DZIAŁANIACH GOSPODARCZYCH.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Metody i przykłady wyceny usług ekosystemowych i slow food w zakresie turystyki i gospodarki. 	<p>K_W11 K_W13</p>

Formy prowadzenia zajęć				
Efekt Kształcenia	Formy zajęć			
	Wykład	Wykład z dyskusją	Seminarium	Zaliczenie przedmiotu / Egzamin
W01÷W03	X	x		x
U01÷U04	x	x		x
K01÷K04	x	x		

Kryteria w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia		oceny do efektów		
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01÷W03	<p>Student nie ma ogólnej wiedzy związanej z żywnością regionalnej, tradycyjnej – slow food i usystematyzowanie m slow food świata w obszarze gastronomii, kulinarnych działań. Nie zna i nie rozumie potrzeby slow food, nie posiada ogólnej wiedzy na temat wykorzystania założeń slow food dla potrzeb człowieka. Nie posiada aktualnej wiedzy na temat zagrożenia i sposobów ochrony żywności regionalnej, tradycyjnej. Nie zna definicji i nie rozumie podstawowych pojęć z zakresu slow food.</p>	<p>Student ma ogólną wiedzę związaną z żywnością regionalnej, tradycyjnej – slow food i usystematyzowaniem slow food świata w obszarze gastronomii, kulinarnych działań. Zna definicje i rozumienie podstawowe pojęcia z zakresu slow food.</p>	<p>Student ma ogólną wiedzę związaną z żywnością regionalnej, tradycyjnej – slow food i usystematyzowaniem slow food świata w obszarze gastronomii, kulinarnych działań. Posiada aktualną wiedzę na temat zagrożenia i sposobów ochrony slow food. Zna definicje i rozumienie podstawowe pojęcia z zakresu slow food.</p>	<p>Student ma ogólną wiedzę związaną z żywnością regionalnej, tradycyjnej – slow food i usystematyzowaniem slow food świata w obszarze gastronomii, kulinarnych działań. Zna i rozumie potrzebę ochrony bioróżnorodności, posiada ogólną wiedzę na temat wykorzystania bioróżnorodnego świata dla potrzeb człowieka. Posiada aktualną wiedzę na temat zagrożenia i sposobów ochrony slow food. Zna definicje i rozumienie podstawowe pojęcia z zakresu slow food.</p>
U01÷U04	<p>Student nie potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością wymagań społecznych względem żywności, usług gastronomicznych.</p>	<p>Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością wymagań społecznych względem żywności, usług gastronomicznych. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę do analizowania procesów i</p>	<p>Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością wymagań społecznych względem żywności, usług gastronomicznych. Potrafi wykorzystać</p>	<p>Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością wymagań społecznych względem żywności, usług gastronomicznych. Potrafi wykorzystać do analizowania procesów</p>

	<p>Nie posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki związanej z slow food'em dla potrzeb rynku pracy. Nie ma umiejętności wyrażania sądów i oceniania postępowań w zakresie slow food. Nie potrafi wykorzystać podstawowej wiedzy do analizowania procesów i zjawisk gospodarczych w zakresie wytwarzania, ochrony dziedzictwa kulinarnego.</p>	<p>zjawisk gospodarczych w zakresie wytwarzania ochrony i zrównoważonego wykorzystywania slow food.</p>	<p>podstawową wiedzę do analizowania procesów i zjawisk gospodarczych w zakresie wytwarzania ochrony i zrównoważonego wykorzystywania slow food. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki związanej z slow food dla potrzeb rynku pracy. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę do analizowania procesów i zjawisk gospodarczych w zakresie wytwarzania ochrony produktów tradycyjnych, regionalnych.</p>	<p>i zjawisk gospodarczych w zakresie wytwarzania ochrony i zrównoważonego wykorzystywania slow food. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki związanej z slow food dla potrzeb rynku pracy. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę do analizowania procesów i zjawisk gospodarczych w zakresie wytwarzania ochrony produktów tradycyjnych, regionalnych. Ma umiejętność wyrażania sądów i oceniania postępowań w zakresie slow food.</p>
K01+K04	<p>Student nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Nie ma świadomości poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, nie wie kiedy zwrócić się do ekspertów w zakresie wykorzystania możliwości z zakresu nowych i starych smaków kuchni. Nie okazuje szacunku wobec turysty, klienta i gościa oraz nie wykorzystuje umiejętności sprostania ich oczekiwaniom w zakresie informowania i prezentowania nowych rozwiązań dla kulinarnych zmian. Nie potrafi</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów w zakresie wykorzystania możliwości dla nowych i starych smaków w gastronomii.</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów w zakresie wykorzystania możliwości dla nowych i starych smaków w gastronomii. Okazuje szacunek wobec turysty, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie informowania i prezentowania starych i nowych smaków.</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów w zakresie wykorzystania możliwości dla nowych i starych smaków w gastronomii. Okazuje szacunek wobec turysty, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie informowania i prezentowania starych i nowych smaków. Potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w zakresie zapewnienia nowych możliwości gastronomicznych. Charakteryzuje się</p>

	<p>myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w zakresie zapewnienia nowych możliwości gastronomicznych. Nie charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta.</p>			<p>aktywną postawą świadomego konsumenta.</p>
--	---	--	--	---

<p>Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych</p>	<p>5</p>	
	<p>Bilans nakładu pracy studenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach:60 godz., - samodzielne studiowanie tematyki wykładów.....40 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie..... 25 godz. 	
<p>Łączny nakład pracy studenta</p>		<p>125 godziny</p>
<p>Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych</p>	<p>5</p>	
	<p>Bilans nakładu pracy studenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach:8 godz., - samodzielne studiowanie tematyki wykładów80 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie33 godz., - przygotowanie projektu.....4 godz., 	
<p>Łączny nakład pracy studenta</p>		<p>125 godzin</p>

<p>Literatura podstawowa</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wiśniewska M. Żywność, życie i turystyka w stylu „slow” - http://jmf.wzr.pl/pim/2012_3_2_13.pdf 2. Hall C.M. (2006), Culinary tourism and regional development: From slow food to slow tourism?, „Tourism Review International”, vol. 9, no. 4, April.
<p>Literatura uzupełniająca</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. http://slowfood.com/filemanager/official_docs/SFFundraisingGuidelines.pdf 4. http://slowfood.com/filemanager/official_docs/INGL_vademecum.pdf