

**KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)****Opis przedmiotu**

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Dziennikarstwo kulinarne	
UTH/F/P/DZ/B2/ST/1(l)/3Z/3			Culinary Journalism	
Język wykładowy		Polski		
Rok akademicki		2019/2020		
Kierunek		Dziennikarstwo		
w zakresie		Dziennikarstwo z kulturą angielską i hiszpańską Dziennikarstwo z kulturą niemiecką i rosyjską		
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		Praktyczny		
Forma studiów		Stacjonarne		
Semestr / semestry		Trzeci (zimowy)		
Przynależność do grupy zajęć		Grupa zajęć kierunkowych – do wyboru (B2)		
Status przedmiotu		Wybieralny		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Zajęcia warsztatowe	30 [h]	2 ECTS
		-	-	
		-	-	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Profil praktyczny		2 ECTS
	z uprawnieniami	-		0 ECTS
	z dyscypliną	Nauki o komunikacji społecznej i mediach		2 ECTS
		-		0 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna – zajęcia zorganizowane na uczelni		
Wymagania wstępne		Brak		
Jednostka prowadząca		Katedra Filologii Polskiej		
Koordynator		Dr hab. Anna Spólna, prof. UTH		
Osoby prowadzące		Dr hab. Anna Spólna, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		www.wfp.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		<a href="mailto:a.spolna@uthrad.pl">a.spolna@uthrad.pl</a> 048 (48) 361-73-60		

**EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

Cel kształcenia:	Celem zajęć jest wyposażenie studenta w umiejętność krytyki kulinarnej: prowadzenia działu recenzji kulinarnych, bloga kulinarnego, reportaży podróżniczo-kulinarnych; wyposażenie w wiedzę o polskich i najważniejszych światowych tradycjach kulinarnych; umiejętność wyznaczania określonego stylu życia; tworzenia tekstów wartościowych merytorycznie i atrakcyjnych pod względem językowym oraz graficznym. Wskazuje na możliwą ścieżkę kariery zawodowej w ramach dziennikarstwa specjalistycznego.
Treści programowe:	<p>Tematyka zajęć:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analiza – interpretacja – krytyka kulinariów (definicja i dystynkcja pojęć). Krytyka restauracyjno-kulinarna a blogi i programy podróżnicze i lifestylowe [2h]</li> <li>2. Cele, metody i strategie krytyki kulinarnej; prawo autorskie i normy etyczne mające zastosowanie w dziennikarstwie kulinarnym [2h]</li> <li>3. Zaplecze krytyki kulinarnej: antropologia kulturowa (gusta i tradycje kulinarne jako część dziedzictwa narodowego) [2h]</li> <li>4. Zaplecze krytyki kulinarnej: specyfika mediów a treść materiału dziennikarskiego (dla prasy, radia, telewizji, internetu) [2h]</li> <li>5. Historia dziennikarstwa kulinarnego; sylwetki wybitnych dziennikarzy kulinarnych, krytyczna analiza ich twórczości [2h]</li> <li>6. Analiza i krytyka wybranych kulinarnych reality show [2h]</li> <li>7. Analiza i krytyka wybranych programów kulinarnych w telewizji [2h]</li> <li>8. Analiza i krytyka wybranych artykułów i recenzji kulturalnych w prasie branżowej [2h]</li> <li>9. Analiza i krytyka wybranych blogów i vlogów kulinarnych [2h]</li> <li>10. Światowa krytyka kulinarna [2h]</li> <li>11. Polska krytyka kulinarna - śledzenie czasopism i portali branżowych [2h]</li> <li>12-13. Tworzenie tekstu krytyczno-kulinarnego [4h]</li> <li>14-15. Tworzenie blogu krytyka kulinarnego [4h]</li> </ol>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	Praca pod kierunkiem (analiza artykułów i programów telewizyjnych z dziedziny dziennikarstwa kulinarnego). Dyskusja o vlogach i blogach kulinarnych w internecie. Ćwiczenia projektowe (tworzenie tekstu krytyczno-kulinarnego i/lub blogu krytyki kulinarnej).
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie przez studenta wymaganych efektów kształcenia. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład przedmiotu jest równoznaczne ze zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi. Sposób obliczania oceny z poszczególnych form zajęć przedstawia się następująco:</p> <p><b>Zajęcia warsztatowe</b></p> <p>Przygotowanie pracy zaliczeniowej (tekstu krytycznego lub blogu krytyki kulinarnej) – 50 % oceny.</p> <p>Aktywność na zajęciach – 50 % oceny.</p> <p>Aktywność na zajęciach ocenia się wg skali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ocena bdb (5) – aktywność na 9 i więcej zajęciach,</li> <li>- ocena db (4) – aktywność na 6-8 zajęciach,</li> <li>- ocena dst (3) – aktywność na 3-5 zajęciach.</li> </ul>

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	Zna historię dziennikarstwa kulinarnego, ma wiedzę o gatunkach dziennikarskich ze szczególnym uwzględnieniem dziennikarstwa kulinarnego; rozumie jego odrębny charakter; zna dorobek autorów o wybitnych osiągnięciach w tej dziedzinie. rozróżnia metody i strategie tworzenia programów kulinarnych; rozumie znaczenie i funkcje poszczególnych elementów języka krytyki kulinarnej; posiada warsztat pracy w zakresie dziennikarstwa kulinarnego, wie, jak go wykorzystać w pracy	K_WG07 K_WG10 K_WK14 K_WK17	Zajęcia warsztatowe	Zaliczenie na ocenę	Ocena ilościowa i jakościowa aktywności na zajęciach i pracy zaliczeniowej

	zawodowej; zna prawo autorskie i normy etyczne mające zastosowanie w dziennikarstwie kulinarnym.				
U1	Dysponuje umiejętnościami komunikacyjnymi i interkulturowymi, które wykorzystuje w pracy dziennikarza kulinarnego; potrafi skonstruować wypowiedzi dziennikarskie charakterystyczne dla recenzji kulinarnej czy bloga kulinarnego; potrafi krytycznie analizować kompozycję, środki literackie i językowe tekstów z tej dziedziny; formułuje samodzielne i uargumentowane sądy wartościujące o sztuce kulinarnej; potrafi celowo stosować je we własnej pracy; potrafi samodzielnie przygotować się do prowadzenia bloga, vloga lub działu recenzji kulinarnych (prasowego, internetowego); tworzy z grupą blog krytyki kulinarnej.	K_UW01 K_UW05 K_UK09 K_UO18	Zajęcia warsztatowe	Zaliczenie na ocenę	Ocena ilościowa i jakościowa aktywności na zajęciach i pracy zaliczeniowej
K1	Rozumie relatywistyczny wymiar krytyki kulinarnej; rozpoznaje i rozstrzyga dylematy związane z zawodem recenzenta lub blogera w dziedzinie kulinariów; samodzielnie uzupełnia wiedzę, doskonali umiejętności warsztatowe, dba o rzetelność i jakość pracy; szanuje zasady etyki zawodowej i normy współżycia społecznego; współpracuje w grupie przygotowującej blog krytyczno-kulinarny; interesuje się współczesnym dziennikarstwem kulinarnym; kształtuje swój gust, stając się kompetentnym uczestnikiem i twórcą kultury.	K_KK01 K_KK07	Zajęcia warsztatowe	Zaliczenie na ocenę	Ocena jakościowa aktywności na zajęciach i pracy zaliczeniowej
<p>Stopień osiągnięcia kierunkowych efektów kształcenia:</p> <p>W: K_WG07+++, K_WG10+, K_WK14++, K_WK17+</p> <p>U: K_UW01 +++, K_UW05 +, K_UK09 ++, K_UO19 +</p> <p>K: K_KK01 +, K_KK07 +</p>					

#### Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe

##### Literatura podstawowa

1. S. Bortnowski, *Warsztaty dziennikarskie*, Warszawa 1999.
2. *Dziennikarstwo i świat mediów*, red. Z. Bauer, E. Chudziński, wyd. 2, Kraków 2000.
3. W. Furman, A. Kaliszewski, K. Wolny-Zmorzyński, *Gatunki dziennikarskie. Specyfika ich tworzenia i redagowania*, Rzeszów 2000.
4. M. Kaczmarczyk, *Gatunki prasowe w praktyce*, Sosnowiec 2006.
5. M. Lister, J. Dovey, *Nowe media*,

##### Literatura uzupełniająca

1. P. Adamczewski, Gotuj się! Blog kulinarny <http://adamczewski.blog.polityka.pl/>
2. M. Dymek, Jadłonomia. Blog kulinarny <http://www.jadlonomia.com/>
3. N. Lawson, Nigella Bites. Vlog kulinarny <https://www.youtube.com/watch?v=SP6KxJYqLSY>
4. Recenzje kulinarne Macieja Nowaka [http://cjg.gazeta.pl/CJG\\_Warszawa/0,0.html](http://cjg.gazeta.pl/CJG_Warszawa/0,0.html)
5. *Dziennikarstwo od kuchni*, red. A. Niczyperowicz, Poznań 2001.
6. W. Pisarek, *Poznać prasę po nagłówkach!*, Kraków 1967.

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS

Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela – praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	X
Samodzielne studiowanie tematyki wykładów	X	X	X
Udział w zajęciach warsztatowych	X	X	30[h]
Samodzielne przygotowanie się do zajęć	X	3[h]	X
Udział w konsultacjach	1[h]	X	X
Przygotowanie do zaliczenia / egzaminu	X	X	X
Udział w egzaminie / zaliczeniu	X	X	X
Przygotowanie pracy zaliczeniowej pod kierunkiem nauczyciela	4[h]	12X	X
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta</b>	<b>5[h]/ 0,2ECTS</b>	<b>15[h]/ 0,6ECTS</b>	<b>30[h]/ 1,2 ECTS</b>
<b>Punkty ECTS za przedmiot</b>	<b>2ECTS</b>		

Informacje dodatkowe, uwagi