**KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)**

**Opis przedmiotu**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kod przedmiotu | | Nazwa przed  miotu | 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.spolna@uthrad.pl](mailto:a.spolna@uthrad.pl)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: | Tematyka zajęć:  1. Analiza – interpretacja – krytyka kulinariów (definicja i dystynkcja pojęć). Krytyka restauracyjno-kulinarna a blogi i programy podróżnicze i lifestylowe [2h]  2. Cele, metody i strategie krytyki kulinarne; prawo autorskie i normy etyczne mające zastosowanie w dziennikarstwie kulinarnym [2h]  3. Zaplecze krytyki kulinarnej: antropologia kulturowa (gusta i tradycje kulinarne jako część dziedzictwa narodowego) [2h]  4. Zaplecze krytyki kulinarnej: specyfika mediów a treść materiału dziennikarskiego (dla prasy, radia, telewizji, internetu)  [2h]  5. Historia dziennikarstwa kulinarnego; sylwetki wybitnych dziennikarzy kulinarnych, krytyczna analiza ich twórczości [2h]  6. Analiza i krytyka wybranych kulinarnych reality show [2h]  7. Analiza i krytyka wybranych programów kulinarnych w telewizji [2h]  8. Analiza i krytyka wybranych artykułów i recenzji kulturalnych w prasie branżowej [2h]  9. Analiza i krytyka wybranych blogów i vlogów kulinarnych  [2h]  10. Światowa krytyka kulinarna [2h]  11. Polska krytyka kulinarna - śledzenie czasopism i portali branżowych [2h]  12-13. Tworzenie tekstu krytyczno-kulinarnego [4h]  14-15. Tworzenie blogu krytyka kulinarnego [4h] |
| 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: | 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:  **Zajęcia warsztatowe**  Przygotowanie pracy zaliczeniowej (tekstu krytycznego lub blogu krytyki kulinarnej) – 50 % oceny.  Aktywność na zajęciach – 50 % oceny.  Aktywność na zajęciach ocenia się wg skali:  - ocena bdb (5) – aktywność na 9 i więcej zajęciach,  - ocena db (4) – aktywność na 6-8 zajęciach,  - ocena dst (3) – aktywność na 3-5 zajęciach. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 zawodowej; zna prawo autorskie i normy etyczne mające zastosowanie w dziennikarstwie kulinarnym. | K\_WG07  K\_WG10  K\_WK14  K\_WK17 | Zajęcia warsztatowe | Zaliczenie na ocenę | Ocena ilościowa  i jakościowa aktywności  na zajęciach  i pracy zaliczeniowej |
| 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 |
| Stopień osiągnięcia kierunkowych efektów kształcenia:  W: K\_WG07+++, K\_WG10+, K\_WK14++, K\_WK17+  U: K\_UW01 +++, K\_UW05 +, K\_UK09 ++, K\_UO19 +  K: K\_KK01 +, K\_KK07 + | | | | | |

|  |
| --- |
| 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> 5. *Dziennikarstwo od kuchni*, red. A. Niczyperowicz, Poznań 2001. 6. W. Pisarek, *Poznać prasę po nagłówkach!*, Kraków 1967. 7. *Teoria i praktyka dziennikarska. Wybrane zagadnienia*, red. B. Golka, M. Kafka, Z. Mitzner, Warszawa 1964 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| **Sumaryczne obciążenie pracą studenta** | **5[h]/ 0,2ECTS** | **15[h]/ 0,6ECTS** | **30[h]/ 1,2 ECTS** |
| **Punkty ECTS za przedmiot** | **2ECTS** | | |

|  |
| --- |
| Informacje dodatkowe, uwagi |
|  |