

<b>Przedmiot:</b>	<b>Dziedzictwo historyczne i kulturowe w produktach regionalnych Europy</b>
Wymiar ECTS	1
Status	do wyboru
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie na ocenę
Wymagania wstępne	brak

<b>Kierunek studiów:</b>	<b>weterynaria</b>
Profil studiów	praktyczny
Kod formy studiów oraz poziomu studiów	SJ
Semestr studiów	3/ 4/ 5
Język wykładowy	polski

<b>Prowadzący przedmiot:</b>	
Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Centrum Kultury i Kształcenia Ustawicznego UR

<b>Efekty uczenia się:</b>		
Kod składnika opisu	Opis	Odniesienie do (kod) efektu kierunkowego dyscypliny

**WIEDZA - zna i rozumie:**

**UMIĘTNOŚCI - potrafi:**

**KOMPETENCJE SPOŁECZNE - jest gotów do:**

SKD_K1	pogłębiania swojej wiedzy z zakresu historii powszechnej i historii kultury, ze szczególnym uwzględnieniem historii regionu	O.K8	WW
SKD_K2	umiejętności do pracy zespołowej - kreatywnego współdziałania i podejmowania tam różnych ról	O.K9	WW

**KOMPETENCJE SPOŁECZNE OGÓLNE - jest gotów do: O.K8; O.K9**

<b>Treści kształcenia:</b>	
<b>Wykłady</b>	<b>9 godz.</b>

Repetitorium z kultury europejskiej i historii kultury Polski	
Tematyka zajęć	Zasady opracowania oferty turystycznej na bazie kultury i tradycji regionu
	Produkty tradycyjne i kuchnia regionalna w kreowaniu rozwoju turystyki
	Kreowanie produktu markowego - tradycyjnego i regionalnego

Realizowane efekty uczenia się	SKD_K1; SKD_K2
--------------------------------	----------------

Sposoby weryfikacji oraz zasady i kryteria oceny	Obowiązkowa obecność na zajęciach dydaktycznych i uzyskanie wymaganych efektów - test sprawdzający. Udział w ocenie końcowej przedmiotu 50%.
--	--

<b>Ćwiczenia audytoryjne</b>	<b>9 godz.</b>
------------------------------	----------------

Tematyka zajęć	Prezentacje ofert w oparciu o historię i kulturę starożytną Europy
	Prezentacje ofert w oparciu o historię i kulturę średniowieczną Europy
	Prezentacje ofert w oparciu o historię i kulturę nowożytną Europy
	Prezentacje ofert w oparciu o historię i kulturę współczesną Europy
	Prezentacja kuchni regionalnej
	Prezentacja aktów prawnych dot. turystyki

Realizowane efekty uczenia się	SKD_K1; SKD_K2
--------------------------------	----------------

Sposoby weryfikacji oraz zasady i kryteria oceny	Ocena na podstawie obecności na zajęciach dydaktycznych, udział w ocenie końcowej modułu: 50%
--	---

#### Literatura:

Podstawowa	P. Krasny, D. Ziarkowski: Sztuka i podróżowanie. Studia teoretyczne i historyczno-artystyczne. Wydawnictwo Proksenia, Kraków 2009 K. Buczkowska: Turystyka kulturowa. Wydawnictwo AWF w Poznaniu, 2008
Uzupełniająca	Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (Dz.U. 1997 nr 133 poz. 884) - t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 238. Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. 2005 nr 10 poz. 68) - t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 1168, z 2018 r. poz. 1633.

#### Struktura efektów uczenia się:

Dyscyplina	Dziedzina nauk weterynaryjnych, dyscyplina: weterynaria	1,0	ECTS
Dyscyplina			

#### Struktura aktywności studenta:

zajęcia realizowane z bezpośrednim udziałem prowadzącego		18	godz.	0,7	ECTS
w tym:	wykłady	9	godz.		
	ćwiczenia i seminaria	9	godz.		
	konsultacje	0	godz.		
	udział w badaniach	0	godz.		
	obowiązkowe praktyki i staże	0	godz.		
	udział w egzaminie i zaliczeniach	0	godz.		
zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		0	godz.	0,0	ECTS
praca własna		7	godz.	0,3	ECTS