

Kultura kulinarna - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Kultura kulinarna
Kod przedmiotu	04.4-WB-TiR2P-F3-KKuli-S21
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Turystyka i rekreacja
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. licencjata
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2021/2022

Informacje o przedmiocie	
Semestr	5
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr Agnieszka Gandecka

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Laboratorium	20	1,33	12	0,8	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy nt. jednego z najnowszych trendów w ramach turystyki kulturowej – turystyki kulinarnej, zwrócenie uwagi na rolę i znaczenie dziedzictwa kulinarnego jako ważnej części ogólnego dziedzictwa narodowego, kształtowanie umiejętności kreowania nowych produktów turystycznych na bazie dziedzictwa kulinarnego wybranych regionów Polski i Europy (case studies)

Wymagania wstępne

Podstawowe wiadomości nt. turystyki kulturowej oraz kształtowania produktu turystycznego

Zakres tematyczny

- Jedzenie jako przedmiot badań - pojęcie kultury kulinarnej, specyfika "food studies". Mody i ruchy żywieniowe: fast food, slow food, wegetarianizm, weganizm, freeganizm
- Produkt gastronomiczny: definicja, cechy, komponenty, cykl życia. Gastronomia jako produkt turystyczny – przykłady kategorii produktów o charakterze gastronomicznym (rzecz, wydarzenie, obiekt, szlak)
- Produkty tradycyjne i regionalne – lista MRiRW, zróżnicowanie kulinarne regionów Polski. Europejski system ochrony i wyróżniania produktów regionalnych (chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne, gwarantowana tradycyjna specjalność).
- Wokół turystyki nastawionej na jedzenie: turystyka kulinarna (culinary tourism), turystyka gastronomiczna (gastronomic tourism), turystyka „kuchni” (cuisine tourism), turystyka smakoszy (gourmet tourism)
- Turystyka kulinarna w Polsce i w Europie. Symbole, wydarzenia, muzea, szlaki gastronomiczne

Metody kształcenia

Metody podające:

- wykłady informacyjne
- wykłady problemowe

Metody poszukujące:

- case study

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Potrafi wykorzystać różnorodność kulturową (różne kuchnie regionalne) poszczególnych regionów Polski i świata do tworzenia produktu turystycznego	- K_W17 - K_U05 - K_U15 - K_U17	- dyskusja - obserwacja i ocena aktywności na zajęciach - przygotowanie referatu	Laboratorium

Opis efektu	Symbol e efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Potrafi uzupełniać i doskonalić nabytą wiedzę i umiejętności	• K_K01 • K_K07 • K_K08	• aktywność w trakcie zajęć • dyskusja • przygotowanie referatu	• Laboratorium
Posiada podstawowe wiadomości o historii kulinariów i gastronomii	• K_W02 • K_W17 • K_K07	• przygotowanie referatu	• Laboratorium
Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przejmując w niej różne role społeczne i zawodowe	• K_K02	• aktywność w trakcie zajęć • dyskusja	• Laboratorium
Potrafi formułować wypowiedź pisemną o charakterze popularyzującą kulturę kulinarną	• K_W15 • K_U23 • K_K05 • K_K08	• dyskusja • odpowiedź ustna • przygotowanie referatu	• Laboratorium

Warunki zaliczenia

ocena końcowa jest efektem napisania i przedstawienia referatu dotyczącego polskiej i światowej kultury kulinarnej

Literatura podstawowa

1. Higman B.W., Historia żywności. Jak żywność zmieniała świat, Warszawa 2012.
2. Łeńska-Bąk K., O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub specie culinaria. Opole 2010.
3. Toussaint-Samat Maguelonne, Historia naturalna i moralna jedzenia. Warszawa 2002.
4. Milewska M., Prączko A., Stasiak A., 2017, Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej, PWE, Warszawa.
5. Stasiak A., Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce, [w:] B. Krakowiak, A. Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź 2015

Literatura uzupełniająca

Literatura uzupełniająca:

1. Kowalczyk A., 2003, Szlaki wina – nowa forma aktywizacji turystycznej obszarów wiejskich, Prace i Studia Geograficzne, t. 32, Geografia turysty.
2. Prączko A., 2007, Przejawy kultury w produkcie gastronomicznym, [w:] A. Stasiak (red.), Turystyka i kultura - razem czy oddzielnie?, Wydawnictwo WSTH w Łodzi, Łódź.
3. Publikacje dotyczące wybranych kuchni regionalnych w Polsce i kuchni narodowych w Europie

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Agnieszka Gandecka (ostatnia modyfikacja: 07-06-2021 16:24)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ