

Kultura kulinarna - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Kultura kulinarna
Kod przedmiotu	04.4-WB-TiR2P-F4-KKuli-S21
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Turystyka i rekreacja
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. licencjata
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	5
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr hab. Dorota Angutek, prof. UZ

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
Ćwiczenia	20	1,33	12	0,8	Zaliczenie na ocenę
Laboratorium	10	0,67	6	0,4	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 każdej kultury. Zapoznanie z historią wybranych produktów oraz z nowymi trendami kulinarnymi w wymiarze globalnym i krajowym. Kształtowanie umiejętności kreowania nowych produktów turystycznych na bazie dziedzictwa kulinarnego wybranych regionów Polski i Europy (case studies).

Wymagania wstępne

Podstawowe wiadomości na temat zróżnicowania kulturowego świata oraz podstawowa wiedza na temat kreowania produktu turystycznego jako dobra niematerialnego oraz ekonomicznego.

Zakres tematyczny

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

Metody kształcenia

Praca z tekstem, metody pamięciowe i eksperymentalne (łamigłówki, rebusy, krzyżówki), metody deskryptywne i dedukcyjne referat z prezentacją (Case studies), metoda historyczna, laboratoria kulinarne

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Potrąfi wykorzystać różnorodność kulturową (różne kuchnie regionalne) poszczególnych regionów Polski i świata do tworzenia produktu turystycznego	- K_U12 - K_U14 - K_K07	- 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_K08	• aktywność w trakcie zajęć • dyskusja • przygotowanie referatu	• Laboratorium
Posiada podstawowe wiadomości o historii kulinariów i gastronomii	• K_W12	• przygotowanie referatu	• Laboratorium
Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przejmując w niej różne role społeczne i zawodowe	• K_U15 • K_K02	• aktywność w trakcie zajęć • dyskusja	• Laboratorium
Potrafi formułować wypowiedź pisemną o charakterze popularyzującą kulturę kulinarną	• K_W10 • K_U19	• dyskusja • odpowiedź ustna • przygotowanie referatu	• Laboratorium

Warunki zaliczenia

Ocena końcowa jest średnią z pracy na ćwiczeniach i efektem napisania i przedstawienia referatu z prezentacją na laboratoriach 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

1. Kowalczyk A., 2003, Szlaki wina – nowa forma aktywizacji turystycznej obszarów wiejskich, Prace i Studia Geograficzne, t. 32, Geografia turystyki.
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. Koczanowicz D., Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki, Warszawa 2018.
4. Publikacje dotyczące wybranych kuchni regionalnych w Polsce, kuchni narodowych w Europie i etnicznych na świecie.

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Agnieszka Gandecka (ostatnia modyfikacja: 13-02-2023 11:35)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ