Uniwersytet Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie

Turystyka kulinarna i muzea kulinarne

Sylabus zajęć

Informacje podstawowe

Kierunek studiów turystyka historyczna i muzealnictwo **Specjalność** - **Jednostka organizacyjna** Instytut Historii i Archiwistyki **Poziom studiów** I stopnia **Forma studiów** studia stacjonarne **Profil studiów** ogólnoakademicki	**Cykl dydaktyczny** 2025/26 **Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** Zaliczenie na ocenę **Języki wykładowe** polski **Obligatoryjność** Fakultatywny **Blok zajęciowy** Przedmioty/bloki obieralne

Koordynator zajęć	Marcin Gadocha
Prowadzący zajęcia	Marcin Gadocha

Okres Semestr 3	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się** Zaliczenie na ocenę **Forma zajęć / liczba godzin / forma zaliczenia** • Ćwiczenia audytoryjne: 30, Zaliczenie na ocenę	**Liczba punktów ECTS** 2

Cele kształcenia dla zajęć

Kod	Cel
C1	Pogłębienie wiedzy z zakresu turystyki kulinarnej i muzealnictwa. Studenci zapoznają się dziejami wybranych rodzajów pokarmów (szczególnie tych podstawowych) w różnych płaszczyznach. Studenci poznają również wiadomości obrazujące najważniejsze tendencje w rozwoju turystyki kulinarnej i muzeów kulinarnych.
C2	Doskonalenie metod samodzielnego poszerzania i zdobywania wiedzy, rozwiązywanie problemów. W założeniu działania te mają służyć zdobyciu zaawansowanej wiedzy ogólnej i praktycznej oraz rozwijaniu i doskonaleniu kompetencji a także umiejętności potrzebnych do podjęcia wyzwań zawodowych czekających absolwentów tego kierunku.

Wymagania wstępne

Wiedza:
Podstawowa wiedza wyniesiona z poprzednich dwóch semestrów.
Umiejętności:
Znajomość technik przyswajania wiedzy podawanej w formie ćwiczeń oraz przetwarzanie informacji pozyskiwanych ze źródeł, literatury przedmiotu.

Kursy:
Wprowadzenie do turystyki historycznej i kulturowej

Efekty uczenia się dla zajęć

Kod	Efekty uczenia się dla zajęć w zakresie	Efekty uczenia się dla kierunku	Metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się dla zajęć
Wiedzy:			
W1	Zna wybrane zagadnienia turystyki historycznej i dziedzictwa kulturowego kierunki badań w tym zakresie z naciskiem na tematykę muzealniczą.	K_W01	Prezentacja, Aktywność, Udział w dyskusji
W2	Rozumie powiązania wydarzeń i procesów historycznych z rozwojem cywilizacyjnym, technicznym, duchowym i kulturowym człowieka. Rozpoznaje relacje i zależności pomiędzy przeszłością a aktualnymi wydarzeniami w zakresie turystyki kulinarnej.	K_W04	Prezentacja, Aktywność, Udział w dyskusji
Umiejętności:			
U1	Samodzielnie zdobywa i systematyzuje wiedzę w sposób uporządkowany przy zastosowaniu nowoczesnych technik pozyskiwania, klasyfikowania i analizowania informacji. Definiuje, objaśnia i stosuje poprawnie w mowie i w piśmie podstawowe terminy fachowe właściwe wiedzy o turystyce i muzeach kulinarnych.	K_U02	Prezentacja, Aktywność, Udział w dyskusji
U2	Prezentuje efekty swojej pracy w usystematyzowanej formie z zastosowaniem różnorodnych, nowoczesnych metod i technik.	K_U03	Prezentacja, Aktywność, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych:			
K1	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego wykonywania ról zawodowych, w tym do podnoszenia kompetencji i systematycznego dokształcania.	K_K01	Prezentacja, Aktywność, Udział w dyskusji

Kod	Efekty uczenia się dla zajęć w zakresie	Efekty uczenia się dla kierunku	Metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się dla zajęć
K2	Jest przygotowany do podjęcia działań w zakresie promowania turystyki i muzeów kulinarnych w oparciu o pozyskaną w trakcie kursu wiedzę.	K_K02	Prezentacja, Aktywność, Udział w dyskusji

Treści programowe dla zajęć

Lp.	Treści programowe dla zajęć	Efekty uczenia się dla zajęć	Formy zajęć
1.	Historia chleba	W1, W2, U1, U2, K1, K2	Ćwiczenia audytoryjne
2.	Woda.	W1, W2, U1, U2, K1, K2	Ćwiczenia audytoryjne
3.	Napoje alkoholowe (piwo, wino, wódka, miód).	W1, W2, U1, U2, K1, K2	Ćwiczenia audytoryjne
4.	Kawa, herbata, czekolada.	W1, W2, U1, U2, K1, K2	Ćwiczenia audytoryjne
5.	Słodycze, przyprawy, zioła.	W1, W2, U1, U2, K1, K2	Ćwiczenia audytoryjne
6.	Kuchnia dawna.	W1, W2, U1, U2, K1, K2	Ćwiczenia audytoryjne
7.	Europejskie i polskie systemy oznaczania jakości żywności.	W1, W2, U1, U2, K1, K2	Ćwiczenia audytoryjne
8.	Polskie produkty regionalne i tradycyjne.	W1, W2, U1, U2, K1, K2	Ćwiczenia audytoryjne
9.	Polskie szklaki turystyki kulinarnej - prezentacje studetnów.	W1, W2, U1, U2, K1, K2	Ćwiczenia audytoryjne
10.	Europejskie szlaki turystyki kulinarnej - prezentacje studentów.	W1, W2, U1, U2, K1, K2	Ćwiczenia audytoryjne
11.	Polskie muzea kulinarne - prezentacje studentów.	W1, W2, U1, U2, K1, K2	Ćwiczenia audytoryjne
12.	Europejskie muzea kulinarne.	W1, W2, U1, U2, K1, K2	Ćwiczenia audytoryjne

Informacje dodatkowe

Forma zajęć	Metody i formy prowadzenia zajęć
Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia

Forma zajęć	Warunki zaliczenia zajęć
Ćwiczenia audytoryjne	Przedmiot kończy się uzyskanie zaliczeniem z oceną na podstawie zgromadzenia odpowiedniej liczby punktów (15) z aktywnego udziału w dyskusji nad wybranymi tematami, przygotowani projektu indywidualnego lub grupowego z zakresu przedmiotu.

Literatura

Obowiązkowa

1. M. Woźniczko i inni, Turystyka kulinarna, Warszawa 2015
2. Kultura i turystyka - wokół wspólnego stołu, red. B. Krakowiak, A. Stasiak, Łódź 2015
3. A. Mikos von Rohrscheidt, Turystyka Kulturowa. Fenomen, potencjał, perspektywy, Poznań 2016

Dodatkowa

1. W. Baraniewski, Kuchnia i stół w polskim dworze, Warszawa 2004.
2. A. Borowczak, Uwarunkowania ekonomiczne i pozaekonomiczne produkcji żywności wysokiej jakości w Polsce, Warszawa 2010
3. J. S. Bystroń, Dzieje obyczajów w dawnej Polsce, t. II, Warszawa 1994.
4. A. Brillat-Savarin, Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej, Warszawa 2003.

Nakład pracy studenta i punkty ECTS

Rodzaje zajęć studenta	**Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć**
Ćwiczenia audytoryjne	30
Przygotowanie do zajęć	20
Przygotowanie prezentacji multimedialnej	10
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60
Liczba punktów ECTS	**ECTS** 2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut