



UNIWERSYTET
IM. ADAMA MICKIEWICZA
W POZNANIU

Dziedzictwo kulinarne regionów

Sylabus zajęć

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Turystyka i rekreacja		Cykl dydaktyczny 2023/24	
Specjalność HOTELARSTWO I TURYSTYKA ZDROWOTNA		Kod zajęć 07TIRHTZS.18S.03954.23	
Jednostka organizacyjna Wydział Nauk Geograficznych i Geologicznych		Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia pierwszego stopnia		Obligatoryjność Obowiązkowy specjalnościowy	
Forma studiów studia stacjonarne		Blok zajęciowy Przedmioty specjalnościowe	
Profil studiów profil ogólnoakademicki			
Koordynator zajęć	Mateusz Rogowski		
Prowadzący zajęcia	Mateusz Rogowski		
Okres Semestr 4	Forma zajęć / liczba godzin / forma zaliczenia - Wykład: 10, Zaliczenie z oceną - Ćwiczenia: 20, Zaliczenie z oceną		Liczba punktów ECTS 3

Cele kształcenia dla zajęć

Kod	Cel
C1	Rozszerzenie zagadnień związanych z turystyką kulinarną, w szczególności w zakresie związanym z wykorzystaniem regionalnego dziedzictwa kulinarnego (produktów tradycyjnych i regionalnych) w tworzeniu atrakcyjnej oferty turystyki kulinarnej dla gości krajowych i zagranicznych. Przykłady dobrych praktyki – produktów turystycznych.

Wymagania wstępne

Turystyka kulinarna, Turystyka zdrowotna, Krajobraz turystyczny

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 - Student/ka:			
W1	Zna pojęcie i ideę dziedzictwa kulinarnego regionu	TIR_K1_W01, TIR_K1_W05, TIR_K1_W23	Projekt
W2	Charakteryzuje przykłady potraw i tradycji tworzących dziedzictwo kulinarne polskich i wybranych zagranicznych regionów	TIR_K1_W05, TIR_K1_W17, TIR_K1_W21	Projekt
W3	Identyfikuje i charakteryzuje przykłady produktów turystycznych wykorzystujących lokalne dziedzictwo kulinarne	TIR_K1_W02, TIR_K1_W19, TIR_K1_W22, TIR_K1_W23	Projekt
Umiejętności - Student/ka:			
U1	Potrafi scharakteryzować historyczne uwarunkowania rozwoju oferty turystycznej opartej na dziedzictwie kulinarnym regionów	TIR_K1_U12, TIR_K1_U13	Projekt
U2	Potrafi właściwie dobrać usługi tworzące produkt turystyczny oparty na dziedzictwie kulinarnym regionów	TIR_K1_U04, TIR_K1_U05, TIR_K1_U06, TIR_K1_U07, TIR_K1_U08	Projekt
U3	Potrafi wykreować produkt turystyczny dziedzictwa kulinarnego regionu dla gości z kraju i zagranicy	TIR_K1_U07, TIR_K1_U09, TIR_K1_U13, TIR_K1_U14, TIR_K1_U15	Projekt
Kompetencji społecznych - Student/ka:			
K1	Rozumie istotność potencjału dziedzictwa kulinarnego w rozwoju oferty turystycznej regionu	TIR_K1_K01, TIR_K1_K06, TIR_K1_K11	Projekt
K2	Jest świadom ciągłego rozwoju oferty opartej na dziedzictwie kulinarnym regionu	TIR_K1_K01, TIR_K1_K10	Projekt
K3	Ma świadomość potrzeby ciągłego rozwoju swojej wiedzy dotyczącej dziedzictwa kulinarnego regionu	TIR_K1_K11	Projekt

Treści programowe dla zajęć

Lp.	Treści programowe dla zajęć	Efekty uczenia się dla zajęć	Formy zajęć
1.	Pojęcie i istota kulinarnego dziedzictwa regionów	W1, W2	Wykład
2.	Produkty lokalne, tradycyjne i regionalne w tworzeniu oferty turystycznej. Czynniki decydujące o atrakcyjności turystycznej oferty opartej na dziedzictwie kulinarnym regionów.	W2, W3, U1, U2	Wykład, Ćwiczenia

Lp.	Treści programowe dla zajęć	Efekty uczenia się dla zajęć	Formy zajęć
3.	Dobre przykłady istniejących produktów turystyki kulinarnej wykorzystującej dziedzictwo kulinarne regionów np. Śląskie Smaki, Mazowiecka Micha Szlachecka, Pomorskie Prestige, Podlaski Szlak Kulinaryny, Kulinarne tradycje Poznania	W3, U1, U2, U3	Wykład, Ćwiczenia
4.	Dziedzictwo kulinarne regionów w gospodarce doświadczeń	W1, W2, W3, K1	Wykład, Ćwiczenia
5.	Tworzenie oferty turystyki kulinarnej wykorzystującej dziedzictwo kulinarne regionów dla potrzeb różnych grup odbiorców	W3, K1, K2, K3	Wykład, Ćwiczenia

Informacje dodatkowe

Forma zajęć	Metody i formy prowadzenia zajęć
Wykład	Wykład z prezentacją multimedialną wybranych zagadnień, Wykład problemowy, Dyskusja, Demonstracje dźwiękowe i/lub video
Ćwiczenia	Praca z tekstem, Metoda projektu, Metoda aktywizująca - metoda "kuli śniegowej", Praca w grupach

Forma zajęć	Warunki zaliczenia zajęć
Wykład	Na ocenę końcową składa się prawidłowe wykonanie pracy zaliczeniowej - projektu. Skala ocen: 1. bardzo dobry (bdb; 5,0) - od 90% punktów 2. dobry plus (db plus; 4,5) - od 80 % punktów 3. dobry (db; 4,0) - od 70 % punktów 4. dostateczny plus (dst plus; 3,5) - od 60 % punktów 5. dostateczny (dst; 3,0) - od 50 % punktów 6. niedostateczny (ndst) - poniżej 50% punktów
Ćwiczenia	Na ocenę końcową składa się prawidłowe wykonanie pracy zaliczeniowej - projektu. Skala ocen: 1. bardzo dobry (bdb; 5,0) - od 90% punktów 2. dobry plus (db plus; 4,5) - od 80 % punktów 3. dobry (db; 4,0) - od 70 % punktów 4. dostateczny plus (dst plus; 3,5) - od 60 % punktów 5. dostateczny (dst; 3,0) - od 50 % punktów 6. niedostateczny (ndst) - poniżej 50% punktów

Literatura

Obowiązkowa

1. Woźniczko M., Jędrzyński T., Orłowski D. 2015, Turystyka kulinarna, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa
2. Krakowiak B., Stasiak A. (red), 2015, Kultura a turystyka, Wokół wspólnego stołu, Regionalna Organizacja Turystyczna Województw Łódzkiego, Łódź
3. Stasiak A., 2013, Produkt turystyczny w gospodarce doświadczeń, Turyzm 23/1

Dodatkowa

1. Turystyka kulturowa, czasopismo naukowe, www.turystykakulturowa.org (wybrane artykuły)

Nakład pracy studenta i punkty ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Wykład	10
Ćwiczenia	20
Czytanie wskazanej literatury	5
Przygotowanie prezentacji multimedialnej	5
Przygotowanie projektu	10
Przygotowanie pracy semestralnej	15
Przygotowanie do zajęć	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 75
Liczba punktów ECTS	ECTS 3

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Efekty uczenia się dla kierunku

Kod	Treść
TIR_K1_K01	Absolwent/ka jest gotów/gotowa do aktywnego uczestnictwa w grupach, organizacjach i instytucjach realizujących działania w obszarze turystyki i rekreacji, otwartości na współpracę w grupie i porozumiewania się z osobami będącymi i nie będącymi specjalistami w tej dziedzinie
TIR_K1_K06	Absolwent/ka jest gotów/gotowa do prowadzenia dialogu, otwartości na nowe idee, zmiany opinii w świetle dostępnych danych i argumentów
TIR_K1_K10	Absolwent/ka jest gotów/gotowa do postępowania zgodnie z zasadami etyki
TIR_K1_K11	Absolwent/ka jest gotów/gotowa do upowszechniania przedsiębiorczości i postaw sprzyjających zaangażowaniu w przygotowywanie, propagowanie oraz realizację projektów społecznych, ekologicznych i gospodarczych
TIR_K1_U04	Absolwent/ka potrafi obsługiwać turystów i rekreantów w różnych typach obiektów turystycznych oraz podczas imprez turystycznych i rekreacyjnych
TIR_K1_U05	Absolwent/ka potrafi dokonywać obserwacji i interpretacji zjawisk turystycznych, analizować ich powiązania z różnymi obszarami działalności turystycznej
TIR_K1_U06	Absolwent/ka potrafi oceniać zjawiska gospodarcze na podstawie elementarnych wskaźników ekonomicznych
TIR_K1_U07	Absolwent/ka potrafi identyfikować uwarunkowania rozwoju turystyki
TIR_K1_U08	Absolwent/ka potrafi organizować i planować zadania związane z obsługą ruchu turystycznego
TIR_K1_U09	Absolwent/ka potrafi przygotować wystąpienia ustne, dotyczące zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także innych źródeł danych, przy zastosowaniu technik multimedialnych
TIR_K1_U12	Absolwent/ka potrafi charakteryzować wybrane regiony turystyczne Polski, Europy i świata
TIR_K1_U13	Absolwent/ka potrafi wykorzystać podstawową wiedzę teoretyczną z zakresu turystyki i rekreacji i powiązanych z nią dyscyplin w celu analizowania i interpretowania problemów dotyczących aktualnego stanu, jak i planów rozwoju turystyki
TIR_K1_U14	Absolwent/ka potrafi wykorzystać wiedzę geograficzną, krajoznawczą w tworzeniu produktu turystycznego, w przewodnictwie i pilotażu turystycznym
TIR_K1_U15	Absolwent/ka potrafi planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole, współpracować z innymi osobami w trakcie prac zespołowych
TIR_K1_W01	Absolwent/ka zna i rozumie istotę i specyfikę geograficznego ujęcia rzeczywistości oraz miejsca, jakie zajmuje w niej człowiek
TIR_K1_W02	Absolwent/ka zna i rozumie pojęcia z dziedziny ekonomii, różne koncepcje rozwoju gospodarczego oraz procesów gospodarczych i ich wpływu na środowisko człowieka
TIR_K1_W05	Absolwent/ka zna i rozumie podstawy geografii Polski i świata, zna i rozumie relacje między człowiekiem a środowiskiem
TIR_K1_W17	Absolwent/ka zna i rozumie problemy współczesnej turystyki, jej uwarunkowania oraz trendy rozwoju
TIR_K1_W19	Absolwent/ka zna i rozumie rolę turystyki w zrównoważonym rozwoju kraju, wybrane mierzalne i niemierzalne efekty rozwoju turystyki oraz przejawy prorozwojowego i proinnowacyjnego oddziaływania turystyki na gospodarkę, środowisko i społeczności lokalne
TIR_K1_W21	Absolwent/ka zna i rozumie wybrane metody oceny środowiska i waloryzacji jego zasobów dla potrzeb turystyki i wypoczynku, zasady analizy procesów kształtujących środowisko; promowania wiedzy z zakresu ochrony przyrody
TIR_K1_W22	Absolwent/ka zna i rozumie korzyści wynikające z sieci współpracy w turystyce i rekreacji
TIR_K1_W23	Absolwent/ka zna i rozumie zróżnicowanie regionów turystycznych Polski, Europy i świata