



Akademia Nauk Stosowanych
w Nowym Targu

Akademia Nauk Stosowanych w Nowym Targu

Informacje ogólne

Nazwa zajęć	Turystyka kulinarna
Kod zajęć	TR.SM.316
Status zajęć	podstawowe
Wydział / Instytut	Instytut Nauk Humanistycznych i Turystyki
Kierunek studiów	Turystyka i Rekreacja
Specjalizacja	

Forma studiów	Rok studiów	Semestr	Forma zajęć	Wymiar zajęć	Liczba punktów ECTS	Forma zaliczenia zajęć
Stacjonarne	2	3	Ćwiczenia warsztatowe	20.0	2.0	bez egzaminu
			Zajęcia praktyczne	10.0		

Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Profil	Praktyczny
Osoba odpowiedzialna za program zajęć	dr Katarzyna Ceklarz
Wymagania (Kompetencje wstępne)	podstawowa wiedza z biologii dotycząca żywienia człowieka
Założenia i cele zajęć	Poznanie istoty turystyki kulinarnej, uwarunkowań jej rozwoju, form jej oddziaływania oraz wpływu na rozwój regionów w Polsce; Uzyskanie wiedzy na temat unijnego systemu ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych Poznanie roli turystyki kulinarnej w zachowaniu dziedzictwa kulinarnego wybranych regionów i państw europejskich oraz jej wpływu na ich rozwój

Nakład pracy studenta - bilans punktów ECTS

Nakład pracy studenta niezbędny do uzyskania efektów uczenia się	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów, w tym:	godz.: 34	
udział w wykładach	0	
udział w ćwiczeniach	10	
udział w ćwiczeniach kształtujących umiejętności praktyczne	20	
Dodatkowe godziny kontaktowe z nauczycielem (godz.)	2	
Udział w egzaminie (godz.)	2	
Obciążenie studenta związane z jego indywidualną pracą związaną z zajęciami organizowanymi przez uczelnię, w tym:	godz.: 20	
Samodzielne studiowanie tematyki zajęć/ przygotowanie się do wykładu (godz.)	0	
Samodzielne studiowanie tematyki zajęć/ przygotowanie się do: ćwiczenia (godz.)	5	
Przygotowanie do zaliczenia/ egzaminu (godz.)	5	
Wykonanie prac zaliczeniowych (referat, projekt, prezentacja itd.) (godz.)	10	
Suma (obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia oraz związane z jego indywidualną pracą związaną z tymi zajęciami)	godz.: 54	ECTS: 2
Obciążenie studenta w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	godz.: 20	

Efekty uczenia się

Efekty uczenia się		Odniesienia do kierunkowych efektów uczenia się	Sposób weryfikacji efektów uczenia się
Wiedza: student zna i rozumie			
W02	Zna i rozumie rolę turystyki kulinarniej w promocji i rozwoju regionu	-K_W01	Egzamin pisemny Projekt, prezentacja
W03	Zna przykładowe aktywności związane z turystyką kulinarną w danym regionie	-K_W07	Egzamin pisemny Projekt, prezentacja
Umiejętności: student potrafi			
U02	Potrafi wykorzystać wiedzę o szlakach kulinarnych, festiwalach i świętach kulinarnych, muzeach kulinarnych, unijnych produktach regionalnych lub tradycyjnych, przy planowaniu czasu wolnego wybranej grupy odbiorców.	-K_U03	Esej refleksyjny Projekt, prezentacja

Kompetencje społeczne: student jest gotów do			
K02	Jest gotów do krytycznej analizy własnej wiedzy i uzyskanych informacji	-K_K01	Egzamin pisemny Esej refleksyjny

Formy i metody kształcenia

Treści programowe

Ćwiczenia warsztatowe

1. Zarys historii gastronomii w Polsce i na świecie - 2 godziny
2. Wielcy europejscy i polscy gastronomicy - 2 godziny
3. Podstawowe pojęcia i definicje związane z turystyką kulinarną. Gastronomia jako produkt turystyczny. - 2 godziny
4. Produkty tradycyjne i regionalne - lista MRiRW. Europejski system ochrony i wyróżniania produktów regionalnych (chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne, gwarantowana tradycyjna specjalność) - 2 godziny
5. Slow food - 2 godziny
6. Festiwale i święta gastronomiczne na świecie - 2 godziny
7. Kuchnie świata - charakterystyka kuchni wybranego regionu świata oraz atrakcji turystycznych związanych z kuchnią tego regionu - 4 godziny
8. Turystyka kulinarna w Polsce: symbole kulinarne wybranych polskich regionów; istniejące wydarzenia, muzea, szlaki o charakterze gastronomicznym; propozycje stworzenia nowych produktów turystycznych na bazie dziedzictwa kulinarnego regionów etnograficznych i etnicznych Polski - 4 godziny

Zajęcia praktyczne

1. Wizyty studyjne wraz z komentarzem w Muzeach kulinarnych do wyboru (w zależności od możliwości) Muzeum Oscypka w Zakopanem, Muzeum Obwarzanka w Krakowie, Muzeum Chleba, Muzeum Piernika
Warsztaty: Manufaktura Czekolady lub wizyta studyjna w fabryce czekolady Wawel

Kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się

Kryteria oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

Kategoria: Wiedza

- 5.00 - Zadania wykonywane są właściwie, zgodnie z wcześniejszymi ustaleniami, brak konieczności dodatkowego tłumaczenia i wyjaśnień. Student wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu, samodzielnie zabiera głos w dyskusji. Prezentuje pełną znajomość poruszanych zagadnień. W trakcie zajęć w terenie student jest samodzielny, opanowany, bardzo dobrze realizuje powierzone mu zadania, dba o bezpieczeństwo uczestników, jest bardzo zaangażowany.
- 4.50 - Zadania wykonywane są poprawnie, uwzględnione wymagania wstępne, w szczegółach nieprecyzyjne. Student wykazuje właściwą orientację w zagadnieniach przedmiotowych, ale oczekuje na sugestie ze strony prowadzącego, brak własnej inicjatywy. W trakcie zajęć w terenie student oczekuje nieznacznej pomocy i wskazówek, jest opanowany, dobrze realizuje powierzone mu zadania, dba o bezpieczeństwo uczestników, jest wystarczająco zaangażowany.
- 4.00 - Ogólnie zadania wykonywane są poprawnie, ale w szczegółach uchybienia wymagające dodatkowych czynności poprawiających. Zainteresowanie zagadnieniami przedmiotowymi pojawia się dopiero pod wpływem sugestii prowadzącego. W trakcie zajęć w terenie student potrzebuje wskazówek, jest w miarę opanowany, po uzyskanej pomocy dobrze realizuje powierzone mu zadania, w miarę dba o bezpieczeństwo uczestników, jest wystarczająco zaangażowany.
- 3.50 - Wykonane zadania wymagają wielu poprawek, chociaż ogólnie są do zaakceptowania. Zainteresowanie zagadnieniami przedmiotowymi pojawia się dopiero pod wpływem presji prowadzącego, przeciętne rozeznanie w zagadnieniach, ogólna bierność i brak własnej inicjatywy. W trakcie zajęć w terenie student potrzebuje znacznej pomocy i wielu wskazówek, jest dostatecznie opanowany, po uzyskanej pomocy stara się zrealizować powierzone mu zadania, w stopniu dostatecznym dba o bezpieczeństwo uczestników, nie jest w pełni zaangażowany.
- 3.00 - Student ma trudności w wykonaniu zadań, konieczność powtórzeń i dodatkowych wyjaśnień. Student wykazuje słabe zainteresowanie przedmiotem. Znajomość poruszanych zagadnień jest pobieżna. W trakcie zajęć w terenie student potrzebuje ciągłej pomocy i wielu wskazówek, jest chaotyczny, po uzyskanej pomocy nadal ma problemy z realizacją powierzonych mu zadań, niezbyt dba o bezpieczeństwo uczestników, wykazuje minimalne zaangażowanie.
- 2.00 - Pod żadnym względem wykonanych zadań nie można zaakceptować. Student nie wykazuje zainteresowania przedmiotem. Brak odpowiedzi na pytania, uchyłanie się od wypowiedzi, brak jakichkolwiek przejawów czynnej postawy w czasie zajęć, bierne traktowanie zajęć. W trakcie zajęć w terenie student pomimo pomocy i wielu wskazówek nie wykazuje chęci realizacji powierzonych zadań, nie dba o bezpieczeństwo uczestników, nie wykazuje zaangażowania.

Kategoria: Umiejętności

- 5.00 - Student osiągnął zamierzone efekty uczenia się na poziomie 91 do 100%. Zadania wykonywane są właściwie, zgodnie z wcześniejszymi ustaleniami, brak konieczności dodatkowego tłumaczenia i wyjaśnień. Student wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu, samodzielnie zabiera głos w dyskusji. Prezentuje pełną znajomość poruszanych zagadnień. Wypowiedź studenta jest jasna, klarowna, na temat, używa właściwego słownictwa, wyraźna ekspresja wypowiedzi świadcząca o zaangażowaniu mentalnym w zagadnienie. Projekt imprezy turystycznej jest kompletny, zawiera wszystkie wymagane elementy.
- 4.50 - Student osiągnął zamierzone efekty uczenia się na poziomie 81 do 90%. Zadania wykonywane są poprawnie, uwzględnione wymagania wstępne, w szczegółach nieprecyzyjne. Student wykazuje właściwą orientację w zagadnieniach przedmiotowych, ale oczekuje na sugestie ze strony prowadzącego, brak własnej inicjatywy. Wypowiedź studenta jest jasna i na temat, ale nie zawsze właściwe słownictwo, brak wyraźnej ekspresji, ale pełne zaangażowanie mentalne.
- 4.00 - Student osiągnął zamierzone efekty uczenia się na poziomie 71 do 80%. Ogólnie zadania wykonywane są poprawnie, ale w szczegółach uchybienia wymagające dodatkowych czynności poprawiających. Zainteresowanie zagadnieniami przedmiotowymi pojawia się dopiero pod wpływem sugestii prowadzącego. Wypowiedź studenta jest poprawna, ale nie ujmuje całości zagadnienia, słownictwo potoczne, wypowiedź monotonna, ale merytorycznie prawidłowa.
- 3.50 - Student osiągnął zamierzone efekty uczenia się na poziomie 61 do 70%. Wykonane zadania wymagają wielu poprawek, chociaż ogólnie są do zaakceptowania. Zainteresowanie zagadnieniami przedmiotowymi pojawia się dopiero pod wpływem presji

prowadzącego, przeciętne rozeznanie w zagadnieniach, ogólna bierność i brak własnej inicjatywy. Wypowiedź studenta jest słaba chociaż odnosi się do meritum sprawy, liczne błędy językowe oraz merytoryczne wymagające ingerencji.

3.00 - Student osiągnął zamierzone efekty uczenia się na poziomie 51 do 60%. Student ma trudności w wykonaniu zadań, konieczność powtórzeń i dodatkowych wyjaśnień. Student wykazuje słabe zainteresowanie przedmiotem. Znajomość poruszanych zagadnień jest pobieżna. Wypowiedź studenta jest niejasna, zawiła, tylko częściowo dotyczy istoty sprawy, słaba orientacja w zagadnieniu.

2.00 - Student nie osiągnął zamierzonych efektów uczenia się, poziom osiągnięcia efektów uczenia się jest na poziomie do 50%. Pod żadnym względem wykonanych zadań nie można zaakceptować. Student nie wykazuje zainteresowania przedmiotem. Brak odpowiedzi na pytania, uchylenie się od wypowiedzi, brak jakichkolwiek przejawów czynnej postawy w czasie zajęć, bierne traktowanie zajęć. Wypowiedź studenta jest niejasna, brak właściwego słownictwa, nie trzyma się tematu, nie wiadomo czego dotyczy.

Kategoria: Kompetencje społeczne

5.00 - Zadania wykonywane są właściwie, zgodnie z wcześniejszymi ustaleniami, brak konieczności dodatkowego tłumaczenia i wyjaśnień. Student wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu, samodzielnie zabiera głos w dyskusji. Prezentuje pełną znajomość poruszanych zagadnień. W trakcie zajęć w terenie student jest samodzielny, opanowany, bardzo dobrze realizuje powierzone mu zadania, dba o bezpieczeństwo uczestników, jest bardzo zaangażowany.

4.50 - Zadania wykonywane są poprawnie, uwzględnione wymagania wstępne, w szczegółach nieprecyzyjne. Student wykazuje właściwą orientację w zagadnieniach przedmiotowych, ale oczekuje na sugestie ze strony prowadzącego, brak własnej inicjatywy. W trakcie zajęć w terenie student oczekuje nieznacznej pomocy i wskazówek, jest opanowany, dobrze realizuje powierzone mu zadania, dba o bezpieczeństwo uczestników, jest wystarczająco zaangażowany.

4.00 - Ogólnie zadania wykonywane są poprawnie, ale w szczegółach uchybienia wymagające dodatkowych czynności poprawiających. Zainteresowanie zagadnieniami przedmiotowymi pojawia się dopiero pod wpływem sugestii prowadzącego. W trakcie zajęć w terenie student potrzebuje wskazówek, jest w miarę opanowany, po uzyskanej pomocy dobrze realizuje powierzone mu zadania, w miarę dba o bezpieczeństwo uczestników, jest wystarczająco zaangażowany.

3.50 - Wykonane zadania wymagają wielu poprawek, chociaż ogólnie są do zaakceptowania. Zainteresowanie zagadnieniami przedmiotowymi pojawia się dopiero pod wpływem presji prowadzącego, przeciętne rozeznanie w zagadnieniach, ogólna bierność i brak własnej inicjatywy. W trakcie zajęć w terenie student potrzebuje znacznej pomocy i wielu wskazówek, jest dostatecznie opanowany, po uzyskanej pomocy stara się zrealizować powierzone mu zadania, w stopniu dostatecznym dba o bezpieczeństwo uczestników, nie jest w pełni zaangażowany.

3.00 - Student ma trudności w wykonaniu zadań, konieczność powtórzeń i dodatkowych wyjaśnień. Student wykazuje słabe zainteresowanie przedmiotem. Znajomość poruszanych zagadnień jest pobieżna. W trakcie zajęć w terenie student potrzebuje ciągłej pomocy i wielu wskazówek, jest chaotyczny, po uzyskanej pomocy nadal ma problemy z realizacją powierzonych mu zadań, niezbyt dba o bezpieczeństwo uczestników, wykazuje minimalne zaangażowanie.

2.00 - Pod żadnym względem wykonanych zadań nie można zaakceptować. Student nie wykazuje zainteresowania przedmiotem. Brak odpowiedzi na pytania, uchylenie się od wypowiedzi, brak jakichkolwiek przejawów czynnej postawy w czasie zajęć, bierne traktowanie zajęć. W trakcie zajęć w terenie student pomimo pomocy i wielu wskazówek nie wykazuje chęci realizacji powierzonych zadań, nie dba o bezpieczeństwo uczestników, nie wykazuje zaangażowania.

Forma weryfikacji osiągnięć studenta i warunki zaliczenia zajęć

Forma zajęć	Metoda weryfikacji	Waga	Procent
Ćwiczenia warsztatowe	Egzamin pisemny	4	50,00 %
	Esej refleksyjny	1	12,50 %
Zajęcia praktyczne	Esej refleksyjny	1	12,50 %
	Projekt, prezentacja	2	25,00 %

Informacja dodatkowa zaliczenia:

51-60% punktów - dst;
 61-70% punktów - +dst;
 71-80% punktów - db;
 81-90% punktów - +db;
 91-100% punktów - bdb

Wykaz zalecanego piśmiennictwa

Wykaz literatury podstawowej

Lp. Pozycja
Spence Ch., 2018, Gastrofizyka. Nowa wiedza o jedzeniu. Świat Książki. Warszawa
Milewska M., Prączko A., Stasiak A., 2017, Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej, PWE, Warszawa.
Woźniczko M., Jędrusiak T., Orłowski D., 2015, Turystyka kulinarna. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa
Stasiak A., 2015, Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce, [w:] B. Krakowiak, A. Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź. (książka w formie pdf do ściągnięcia z Internetu za darmo)
Stasiak A., 2007, Gastronomia jako produkt turystyczny, Turystyka i Hotelarstwo, Wyd. WSTH w Łodzi, nr 11. (pdf do ściągnięcia z Internetu za darmo)
Raga J., 2019, Culinary Tourism, Society Publishing

Wykaz literatury uzupełniającej

Lp. Pozycja

Kowalczyk A., 2003, Szlaki wina - nowa forma aktywizacji turystycznej obszarów wiejskich, Prace i Studia Geograficzne, t. 32, Geografia turystyki. (pdf do ściągnięcia z Internetu za darmo)

Saurabh Kumar Dixit, 2019, The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism, Taylor & Francis Ltd