Załącznik nr 1.5 do Zarządzenia Rektora UR nr 61/2025

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA *2025 – 2027*
(skrajne daty)

Rok akademicki 2026/2027

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	**TURYSTYKA KULINARNA**
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Humanistyczny
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Historii
Kierunek studiów	Turystyka Historyczna i Kulturowa
Poziom studiów	studia II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II semestr 4
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	mgr Krzysztof Zieliński
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

***** *-opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce*

1.1.Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	zajęcia praktyczne	**Liczba pkt. ECTS**
4								15	2

1.2. Sposób realizacji zajęć

☐ zajęcia w formie tradycyjnej
☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) – zaliczenie z oceną

2.WYMAGANIA WSTĘPNE

brak

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ , TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie z fenomenem powstania i rozwoju turystyki kulinarnej oraz przedstawienie na wybranych przykładach oferty turystyki kulinarnej miasta i regionu.
C2	Zwrócenie uwagi na rolę i znaczenie dziedzictwa kulinarnego jako ważnej części ogólnego dziedzictwa kulturowego miasta i regionu.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych [1]
EK_01	Student zna pojęcia używane w turystyce kulinarnej oraz przykłady wykorzystania dziedzictwa kulinarnego miasta i regionu do kreowania oryginalnych produktów turystycznych. Student rozumie pojęcie dziedzictwa kulinarnego, oraz zna jego elementy składowe i docenia jego znaczenie jako ważnej części ogólnego dziedzictwa narodowego	K_W03
EK_02	Student potrafi dokonać charakterystyki dziedzictwa kulinarnego miasta oraz regionu i na bazie tej wiedzy potrafi przygotować interesująca ofertę turystyczną dla smakoszy	K_U02
EK_03	Student jest gotów do dbania o tradycję i dziedzictwo kulinarne regionu oraz promocję zdrowego stylu życia	K_K02

3.3 Treści programowe

~~A. Problematyka wykładu~~

Treści merytoryczne
1.
2.
3.
4.
5.

B. Problematyka ćwiczeń, konwersatoriów, laboratoriów, **zajęć praktycznych**

Treści merytoryczne
1. Turystyka kulinarna jako forma turystyki kulturowej w mieście
2. Budowanie marki regionu i miasta poprzez kulinaria – wybrane przykłady z Polski
3. Kulinarne produkty turystyczne polskich miast – analiza przestrzenna i ocena dynamiki ich rozwoju
4. Turysta kulinarny w mieście – wybrane przykłady wykorzystania tradycji kulinarnej w restauracjach Rzeszowa
5. Tradycja i kultura w promocji rozwoju miasta i obszarów wiejskich wokół niego – podkarpackie studium przypadku

[1] W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

6. Tradycja staropolska czy włościańska - marketing produktu tradycyjnego w regionalnej gastronomii na przykładzie Rzeszowskiego Obszaru Metropolitalnego
7. Od pomysłu do komercjalizacji czyli jak wykorzystać potencjał i sprzedawać produkty turystyczne w oparciu o tradycję kulturową Rzeszowiaków i Lasowiaków na przykładzie Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej
8. Wybrane wydarzenia gastronomiczne i kulinarne na terenie Rzeszowskiego Obszaru Metropolitalnego jako efekt trendów europejskich

3.4 Metody dydaktyczne

zajęcia warsztatowe: metoda projektów (projekt praktyczny), praca indywidulana, praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja)

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZAJĘCIA WARSZTAT.
EK_ 02	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZAJĘCIA WARSZTAT.
EK_03	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZAJĘCIA WARSZTAT.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Aktywne uczestnictwo w zajęciach. Przygotowanie pracy zaliczeniowej (wybrany element turystyki kulinarnej z terenu Polski – szlak kulinarny, obiekt gastronomiczny, muzeum smaku, zakład produkcyjny - do przedstawienia również w postaci prezentacji multimedialnej).

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	15
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	5
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	30
SUMA GODZIN	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. ~~PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU~~

wymiar godzinowy	
zasady i formy odbywania praktyk	

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Buczkowska K., Turystyka kulturowa – przewodnik metodyczny, Wyd. AWF, Poznań 2008.
2. Buczkowska K., Portret współczesnego turysty kulturowego, Wyd. AWF, Poznań 2014.
3. Czarniecka-Skubina E., Kozak J., Turystyka kulinarna w Polsce i na świecie, [w:] Turystyka i rekreacja, Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, z. 5(1), Wydawnictwo Libron, Warszawa 2010.
4. Durydiwka M., Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej, „Prace i Studia Geograficzne" 2013, 52, s. 9–30.
5. Krakowiak B., Stasiak A. (red.), Kultura i turystyka wokół wspólnego stołu, Łódź 2015;
6. Mańkowski T., Turystyka jako determinanta rozwoju regionalnego, [w:] B. Meyer (red.), Strategia rozwoju turystyki w regionie, PWN, Warszawa 2009.
7. Pawlicz A., Promocja produktu turystycznego. Turystyka miejska, Difin, Warszawa 2008.
8. Przybylska R., Ochmann D. (red.) Polskie kulinaria. Aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe, Kraków 2021.
9. Stasiak A., Śledzińska J., Włodarczyk B. (praca zbiorowa pod redakcją), Szlaki turystyczne od pomysłu do realizacji, Warszawa - Łódź 2014.
10. Woźniczko M., Jędrysiak T., Orłowski D., Turystyka kulinarna, PWE, Warszawa 2015.

Literatura uzupełniająca:

1. Buczkowska-Gołąbek K., Dominik P., Kociszewski P., Kulinaria wizytówką regionów turystycznych, Akademia Finansów i Biznesu Vistula & Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji w Warszawie, Warszawa 2018.
2. Chojka K., Wartości kreowane przez produkty kulinarne, [w:] Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Z. Dolatowski, D. Kołożyn-Krajewska (red.), Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie, Częstochowa 2009, s. 22–32.
3. Czachara J., Krupa J., Smaki Bieszczadów, [w:] Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, (red.) H. Makała, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa 2013.
4. Dominik P, Szlaki kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności regionu – Mazowsze, Oficyna Wydawnicza ASPRA-IR, Warszawa 2015.
5. Józefczyk B., Grodzki W., Produkty regionalne i tradycyjne czynnikiem zwiększającym atrakcyjność oferty agroturystycznej, [w:] Z. Kryński, E. Kmita-Dziasek (red.), Turystyka wiejska a rozwój i współpraca regionów, Prace Naukowo-Dydaktyczne Wyższej Szkoły Zawodowej w Krośnie, t. 15, Krosno 2005.
6. Klein-Wrońska S. i in. (red.), Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce", 14, Sto-warzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie 2014.
7. Koniusz M., Agroturystyka jako forma wielofunkcyjnego rozwoju wsi, [w:] J. Janicka (red.), Dziedzictwo kulturowe wsi a turystyka, Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Lublin 2011.
8. Kowalczyk A., Od street food do food districts – usługi gastronomiczne i turystyka kulinarna w przestrzeni miasta, „Turystyka Kulturowa", Nr 9, 2014, s. 6- 31.
9. Krupa J., Zieliński K., Rozwój turystyki kulinarnej w województwie podkarpackim i na

obszarach pogranicza czynnikiem zachowania i promocji dziedzictwa kulturowego, [w:] lokalny potencjał a zrównoważony rozwój turystyki w Karpatach, Szpara K., Zawilińska B., Wilkońska A. (red. naukowa), Rzeszów - Warszawa 2015.
10. Makała H., Rola kuchni wybranych kultur w turystyce, [w:] J. Wyleżałek, D. Orłowski (red.), Dziedzictwo kulturowe Polski i jego znaczenie w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa 2007.
11. Majewski J., Turystyka kulinarna i kreowanie marki obszaru, Rocznik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji, t. 7, Warszawa 2008.
12. Orłowski D., Woźniczko M., Edukacyjne znaczenie skansenów w propagowaniu tradycji kulinarnych w turystyce wiejskiej, [w:] Turystyka wiejska a edukacja – różne poziomy, różne wymiary, J. Sikora (red.), Wyd. Akademia Rolnicza im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu, Poznań 2007, s. 228–241.
13. Orłowski D., Woźniczko M., Prezentacje regionalnych tradycji kulinarnych w ofercie turystycznej Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, [w:] Kultura i turystyka – wspólne korzenie, B. Włodarczyk, B. Krakowiak (red.), Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego w Łodzi, Łódź 2012, s. 381–403.
14. Pisarek M., Oddziaływanie idei Slow Food na rozwój agroturystyki w opinii mieszkańców wybranych miejscowości Podkarpacia, [w:] Współczesne dylematy polskiego rolnictwa, S. Kondracki, J. Skrzyczyńska, K. Zarzecka (red.), Wyd. Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej, Biała Podlaska 2011.
15. Woźniczko M., Orłowski D., Kuchnia ludowa jako regionalny produkt agroturystyczny Podkarpacia, [w:] Marka wiejskiego produktu turystycznego, P. Palich (red.), Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia 2009.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej