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 WOJ. PODKARPACKIEGO**
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 warsztatowe	**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 regionu.
C2	Zwrócenie uwagi na rolę i znaczenie dziedzictwa kulinarnego jako ważnej części ogólnego dziedzictwa kulturowego regionu i kraju.

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 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 regionu i na bazie tej wiedzy potrafi przygotować interesująca ofertę turystyczną dla smakoszy w woj. podkarpackim	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. Przemysł czasu wolnego – poznanie regionu poprzez bogatą tradycję kulinarną i wrażenia smakowe
2. Turystyka kulinarna jako forma turystyki kulturowej - jeden z najszybciej rozwijających się elementów turystyki na świecie i w Polsce
3. Budowanie marki regionu poprzez kulinaria i produkt lokalny – wybrane przykłady
4. Kulinarne produkty turystyczne Polski – analiza przestrzenna i ocena dynamiki rozwoju
5. Tradycja i ekologia. Prezentacja na wybranych przykładach podkarpackiego modelu

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

łączenia lokalnych producentów żywności wysokiej jakości z branżą horeca i konsumentami
6. Rola szlaków kulinarnych w promocji produktów lokalnych i dla rozwoju obszarów wiejskich - Szlak Kulinarny Podkarpackie Smaki studium przypadku
7. Marketing produktu tradycyjnego w zmieniającym się świecie czyli opowieść o karierze podkarpackiego proziaka w regionalnej gastronomii
8. Od pomysłu do komercjalizacji czyli jak wykorzystać potencjał i sprzedawać produkty turystyczne w oparciu o podkarpackie produkty tradycyjne, regionalne i ekologiczne
9. Wybrane wydarzenia gastronomiczne i kulinarne na terenie województwa podkarpackiego jako efekt trendów europejskich

3.4 Metody dydaktyczne - Ćwiczenia: 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 województwa podkarpackiego – 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

1. Literatura podstawowa:

2. Barbasiewicz M., W kuchni jak na wojnie, Warszawa 2015.
3. Durydiwka M., Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej, „Prace i Studia Geograficzne" 2013, 52, s. 9–30.
4. Gottwald F., Kolmer L., Jedzenie. Rytuały i magia, Warszawa 2009.
5. Krakowiak B., Stasiak A. (red. naukowa), 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. Toussaint-Samat M., Historia naturalna i moralna jedzenia, Warszawa 2002.
11. Tannahill R., Historia kuchni, Warszawa 2014.
12. Woźniczko M., Jędrysiak T., Orłowski D., Turystyka kulinarna, PWE, Warszawa 2015.
13. Żarski W. (red. naukowa), Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura. Wrocław 2016

Literatura uzupełniająca:

1. 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.
2. Klein-Wrońska S. i in. (red.), Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce", 14, Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie 2014.
3. Krupa J., Krupa K., Dziedzictwo kulinarne jako produkt turystyczny Polski, [w:] Turystyka i rekreacja szansą rozwoju aktywności społecznej, (red.) R. Grzywacz, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Informatyki i Zarządzania, Rzeszów 2008.
4. 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.
5. Purchla J., Dziedzictwo a transformacja, MCK w Krakowie, Małopolska Szkoła Administracji Publicznej Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków 2005, 2, 15–16 [za:] A. Niemczyk, Dziedzictwo kulinarne jako element tworzący jakość produktu turystycznego, [w:] Rocznik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji im. M. Orłowicza w Warszawie, t. 7, Warszawa 2008.
6. Szpara K., Zawilińska B., Wilkońska A. (red. naukowa), Lokalny potencjał a zrównoważony rozwój turystyki w Karpatach, Rzeszów - Warszawa 2015
7. 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