



## Sylabus przedmiotu - część A Dziedzictwo kulinarne

**58S1-DZKULI**  
**ECTS: 1.28**  
**CYKL: 2022L**

### TREŚCI MERYTORYCZNE

#### WYKŁAD

Specyfika polskiej kuchni tradycyjnej- najważniejsze polskie produkty spożywcze. Kuchnia i kultura stołu podstawą rozwoju cywilizacyjnego i życia społeczeństwa. Dziedzictwo kulinarne elementem atrakcyjności turystycznej i jeden z przejawów tożsamości narodowej. Szlaki kulinarne, muzea jako innowacja regionalnej oferty turystycznej.

#### ĆWICZENIA AUDYTORYJNE

ĆWICZENIA: Tradycja, pochodzenie oraz historia wybranych produktów regionalnych w Polsce. Systemy jakości żywności tradycyjnej i regionalnej. Jakość zdrowotna produktów tradycyjnych i regionalnych. Rozwój produkcji tradycyjnej żywności w oparciu o lokalne surowce z wykorzystaniem tradycyjnych metod. Lokalne produkty żywnościowe jako element rozwoju turystyki regionów Polski. Polskie i europejskie szlaki kulinarne.

#### CEL KSZTAŁCENIA

Zapoznanie studentów z ochroną i systemami jakości żywności tradycyjnej. Przekazanie wiedzy o oryginalnych, regionalnych produktach żywnościowych. Zapoznanie studentów z polskimi i europejskimi szlakami kulinarnymi.

#### OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OPISU CHARAKTERYSTYK DRUGIEGO STOPNIA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KWALIFIKACJI NA POZIOMACH 6-8 POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI W ODNIESIENIU DO DYSCYPLIN NAUKOWYCH I EFEKTÓW KIERUNKOWYCH

##### Symbole efektów dyscyplinowych:

R/TZA\_P6S\_WG++, R/TZA\_P6S\_UW+, XP/NZA\_P6S\_KK+, S/GEPa\_P6S\_UU+

##### Symbole efektów kierunkowych:

KA6\_KK3 +, KA6\_UW3 +, KA6\_WG16 +, KA6\_UU1+, KA6\_WG12 +

#### EFEKTY UCZENIA SIĘ:

##### Wiedza:

W1 - Charakteryzuje lokalne surowce i produkty regionalne w kontekście rozwoju turystyki; ma wiedzę na temat jakości i bezpieczeństwa sanitarnego produktów tradycyjnych i regionalnych

##### Umiejętności:

U1 - potrafi rozwijać produkcję tradycyjnej żywności w oparciu o lokalne zasoby surowców z wykorzystaniem tradycyjnych metod

U2 - doskonalili swoje umiejętności w zakresie produkcji żywności tradycyjnej poprzez samokształcenie

##### Kompetencje społeczne:

K1 - postępuje zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy; ma

##### Akty prawne określające efekty uczenia się:

44/2020

**Dyscypliny:** geografia społeczno-ekonomiczna i gospodarka przestrzenna, nauki o Ziemi i środowisku, nauki o kulturze fizycznej, technologia żywności i żywienia

##### Status przedmiotu:

Obligatoryjny

**Grupa przedmiotów:** B - przedmioty kierunkowe

**Kod: ISCED**

**Kierunek studiów:**

Turystyka i rekreacja

**Zakres kształcenia:**

**Profil kształcenia:**

Ogólnoakademicki, Praktyczny

**Forma studiów:** Stacjonarne

**Poziom studiów:** Pierwszego stopnia

**Rok/semestr:** 3/6

**Rodzaj zajęć:** Wykład,

Ćwiczenia audytoryjne

**Liczba godzin w**

**semestrze:** Wykład: 15.00,

Ćwiczenia audytoryjne: 15.00

**Język wykładowy:** polski

**Przedmioty**

**wprowadzające:** Żywnienie

człowieka, Technologie

żywności

**Wymagania**

**wstępne:** podstawowy zakres

wiedzy z podstaw żywienia

człowieka oraz technologii

przetwórstwa

**Nazwa jednostki org.**

**realizującej przedmiot:**

Instytut Ekonomii i Finansów

**Osoba odpowiedzialna za**

**realizację**

**przedmiotu:** dr hab. inż.

Iwona Batyk, prof. UWM, dr

hab. Małgorzata Woźniak,

prof. UWM

**e-mail:** mawoz@uwm.edu.pl,

iwona.batyk@uwm.edu.pl

**Uwagi dodatkowe:** brak

potrzebę podnoszenia swoich kompetencji zawodowych przez całe życie

### **FORMY I METODY DYDAKTYCZNE:**

Wykład(W1;U1;):wykład informacyjny z prezentacją multimedialną ((W1) Ćwiczenia audytoryjne(U1;U2;K1;):Prezentacja - Ocena pracy i współpracy w grupie - prezentacja na określony temat; Projekt - Przygotowanie wniosku aplikacyjnego o wpis produktu na listę produktów tradycyjnych )U01, U02)(K1, U1, U2)

### **FORMA I WARUNKI WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:**

Ćwiczenia audytoryjne: Projekt - Przygotowanie wniosku aplikacyjnego o wpis produktu na listę produktów tradycyjnych )U01, U02)(K1, U1, U2) (U1;U2;K1;);

Ćwiczenia audytoryjne: Ocena pracy i współpracy w grupie - prezentacja na określony temat (K1, U1, U2) (U1;U2;K1;);

Wykład: Kolokwium pisemne - pytania zamknięte i otwarte obejmujące zagadnienia realizowane na wykładach i ćwiczeniach ((W1, U1, U2, K1) (W1;U1;);

### **LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Gasik D., *Polskie kuchnie regionalne*, Wyd. Rocznik Dydaktyczny WSTH Warszawa, R. 2005
2. Gąsiorowski M., *O produktach tradycyjnych i regionalnych - możliwości a polskie realia*, Wyd. Fundacja Fundusz Współpracy Warszawa,, R. 2005
3. Lis H., Lis P., *Kuchnia Słowian czyli o poszukiwaniu dawnych smaków,,* Wyd. Nasza Księgarnia, R. 2015
4. Ogrodowska B.,, *Tradycje polskiego stołu*, Wyd. Sport i turystyka Muza SA warszawa, R. 2010

### **LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:**

1. Jankowska-Buttitta M., *Niezapomniana kuchnia Warmii i Mazur*, Wyd. Jaworowy Dwór, R. 2007
2. Lemnis M. Vitry H., *staropolskiej Kuchni i przy polskim stole*, Wyd. Interpress, R. 1985
3. Ostojski T, Wolski R., *Smak Mazur*, Wyd. BAOBAB Retman,, R. 2006

# Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

**58S1-DZKULI**

**ECTS: 1.28**

**CYKL: 2022L**

## Dziedzictwo kulinarne

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się:

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- udział w: Wykład	15.0 h
- udział w: Ćwiczenia audytoryjne	15.0 h
- konsultacje	2.0 h
	<b>OGÓŁEM: 32.0 h</b>

2. Samodzielna praca studenta:

**OGÓŁEM: 0 h**

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM: 32.0 h**

1 punkt ECTS = 25-30 h pracy przeciętnego studenta,  
liczba punktów ECTS= 32.0 h : 25.0 h/ECTS = 1.28 ECTS

Średnio: **2.5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego	1.28 punktów ECTS
- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta	1.22 punktów ECTS