



Wyższa Szkoła Społeczno – Przyrodnicza
im. Wincentego Pola
w Lublinie

Wydział Nauk Społecznych
kierunek: **Turystyka i rekreacja**
studia I stopnia

Tab. 1

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C. 3.	Nazwa modułu (przedmiotu): Kuchnie narodowe i regionalne	Rodzaj modułu: specjalistyczny
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	4	

Tab. 2

Cel modułu	
1	Wiedza o oryginalnych, regionalnych produktach żywnościowych.
2	Rozpoznawanie Produktów Regionalnych zarejestrowanych w UE.
3	Kuchnia regionalna ważnym elementem produktu turystycznego

Tab3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1.	Bez wymagań wstępnych

Tab. 4

Efekty kształcenia				
	Zamierzone efekty kształcenia - student, który zaliczył moduł:	Odniesienie do efektów kierunkowych	Odniesienie do charakterystyki II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji	Odniesienie do efektów kierunkowych Odniesienie do charakterystyki II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji
		Wykład	Ćwiczenia	
Wiedza				

W1	Zna różnorodne źródła informacji z zakresu turystyki i trafnie definiuje i identyfikuje Europejskie i Polskie Produkty Regionalne.	K_W06++ P6S_WG	
W2	Zna podstawowe formy działalności gospodarczej człowieka i potrafi przedstawić wpływ produktów regionalnych na rozwój gospodarstwa, wsi, gminy, regionu	K_W09++ P6S_WG	
W3	Zna podstawy organizacyjne instytucji, stowarzyszeń i organizacji związanych z rejestracją produktów regionalnych i tradycyjnych, tworzeniem szlaków kulinarnych	K_W15++ P6S_WG P6S_WK	
Umiejętności			
U1	Posiada umiejętność korzystania z różnorodnych źródeł informacji, w tym ze źródeł elektronicznych w zakresie tematyki związanej z kuchnią regionalną	K_U01+++ P6S_UW	
U2	Trafnie formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie Produktów Regionalnych, np. ostatni problem wędzenia wędlin	K_U04++ P6S_UK	
U3	Trafnie formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie Produktów Regionalnych, np. ostatni problem wędzenia wędlin	K_U05++ P6S_UW	
Kompetencje społeczne			
K1	Jest świadomy właściwości zdrowotnych produktów regionalnych	K_K11 P6S_KR	

Tab. 5

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuchnie narodowe krajów europejskich – Czech, Litwy, Niemiec, Ukrainy, Włoch, Grecji, Hiszpanii, Francji Węgier. 2. Unijne przepisy dotyczące ochrony żywności regionalnej – rejestracja.. 3. Kuchnia regionalna jako produkt turystyczny przyciągający turystów i przynoszący dochody. 4. Lokalne produkty żywnościowe jako element rozwoju turystyki regionów: Warmii i Mazur, Podkarpacia, Małopolski, Śląska i Podlasia. 5. Wpływ uwarunkowań historycznych na Lubelską Kuchnię Regionalną. 6. Lubelskie produkty i potrawy wpisane na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych. 7. Szlaki kulinarne jako innowacja regionalnej oferty turystycznej. 8. Jakość zdrowotna produktów regionalnych i tradycyjnych. 	

Tab. 6

Metody dydaktyczne	
1.	Wykład informacyjny
2.	Wykład z prezentacją multimedialną + dyskusja

Tab. 7

Sposoby sprawdzania efektów kształcenia	
W1	Aktywny udział w dyskusji na wykładach; ocena odpowiedzi na pytania.

W2	Aktywny udział w dyskusji na wykładach; ocena odpowiedzi na pytania.
W3	Aktywny udział w dyskusji na wykładach; ocena odpowiedzi na pytania.
U1	Aktywny udział w dyskusji na wykładach
U2	Aktywny udział w dyskusji na wykładach
U 3	Aktywny udział w dyskusji na wykładach
K1	Aktywny udział w dyskusji na wykładach

Tab. 8

Obciążenie pracą studenta – kalkulacja punktów ECTS		
Forma aktywności	Liczba godzin – studia stacjonarne	Liczba godzin – studia niestacjonarne
<i>Godziny kontaktowe (z udziałem nauczyciela akademickiego):</i>		
<i>Wykład</i>	30	
<i>Ćwiczenia (laboratorium, projekt)</i>		
<i>Konsultacje (egzamin)</i>	10	
<i>Łączna liczba godz. z udz. nauczyciela akad.</i>	40	
Liczba pkt. ECTS z udz. nauczyciela akad.:	1,5	
<i>Godziny nie kontaktowe (praca własna studenta):</i>		
<i>Przygotowanie się do laboratorium (ćwiczeń)</i>		
<i>wykonanie sprawozdania z laboratorium</i>		
<i>Studiowanie literatury</i>	60	
<i>Przygotowanie się do egzaminu</i>	10	
<i>Łączna liczba godzin nie kontaktowych</i>	70	
Liczba pkt. ECTS z godz. nie kontaktowych	2,5	
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla modułu	4	
Liczba godzin zajęć praktycznych (pkt. ECTS z zajęć praktycznych):		

Tab. 9

Literatura	
Literatura podstawowa	
1.	Praca zbiorowa pod redakcją Marka Gąsiorowskiego (2005) – „o produktach tradycyjnych i regionalnych – możliwości a polskie realia” Fundacja Fundusz Współpracy W-wa
2.	Hanna Szymanderska(2005)” Kuchnia polska. Potrawy regionalne” Świat Książki
3	Palich P. (2003) „Kuchnia – element dziedzictwa kulturowego jako produkt turystyczny”.Arche
Literatura uzupełniająca	
1.	www.minrol.gov.pl – zakładka jakość żywności i publikacja „produkty regionalne i tradycyjne „ – wydanie książkowe do pobrania
2.	www.agro-smak.org.pl – publikacje o kuchni regionalnej
3	www.produkty-tradycyjne.pl
4	www.produktyregionalne.edu.pl

Tab. 10

Prowadzący moduł:	mgr Krzysztof Wichrowski
Adres e-mail:	krzysztof.wichrowski@interia.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych

